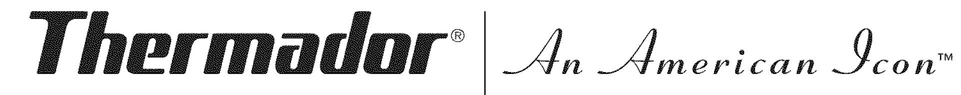
CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional® Cooktops

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Des tables de cuisson Thermador Professional®

Models /
Modèles /
Modelos:
PCG 30
PCG 36
PCG 48



This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

 **WARNING:**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas suppler.

 **AVERTISSEMENT**

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement respectée, sous peine d'un incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cette cuisinière ou de tout autre appareil.

— SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

INTRODUCTION

IMPORTANT

All Cooktops having less than 12" (305 mm) horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the Cooktop must be installed with a Thermador Low Back Backguard. If more than 12" (305 mm) horizontal clearance exists, a Thermador Island Trim may be used instead of the backguard. Before using the Cooktop, insure that it is equipped with the appropriate Low Back Backguard or Island Trim. Refer to the Installation Instructions accompanying this appliance for more information.

Cooktops are shipped by the factory to operate on natural gas. Verify that the type of gas being used at the installation site matches the type of gas used by the appliance.

If the location/job site requires a conversion from one type of gas to another, contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador. The field conversion kit for this series of Professional cooktops is Thermador Model PALPKITHC. Field conversion must be done by qualified service personnel only.

⚠ CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" (34.9 millibars) water column.

Table of Contents

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.1, The STANDARD FOR HOUSEHOLD COOKING GAS APPLIANCES. IN CANADA TESTED IN ACCORDANCE WITH CAN/ CGA 1.1 - M81, STANDARD for DOMESTIC GAS RANGES.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1 / NFPA 54 current issue and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue or the Can - B149 Installation Codes for Gas Burning Appliances and C22.1 Canadian Electrical Code Part 1.

It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements apply in specific installations.

 Safety Precautions

ELECTRICAL REQUIREMENTS AND GROUNDING INSTRUCTIONS

 CAUTION

PLEASE READ CAREFULLY

All Cooktop models require an electrical circuit rated at 120 volts, 60 Hz., 10 Amps, except models with electric griddle require 15 Amp circuits.

For personal safety, this appliance must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply.

Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE SEPARATE GROUND WIRE OR THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.

It is the personal responsibility and obligation of you, the user, to have this appliance connected to the electrical power supply in accordance with the National Electrical Code and/or applicable local codes and ordinances by a qualified electrician.

It is recommended that a dedicated circuit servicing this appliance be provided.

 CAUTION - ALL MODELS

In Case of an Electrical Failure

If for any reason a gas control knob is turned **ON** and there is no electric power to operate the electronic igniters on the cooktop burners, **turn OFF the gas control knob and wait 5 minutes** for the gas to dissipate before lighting the cooktop burner manually.

To light the cooktop burners and grill manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and turn the gas control knob to HI. During a power failure, you can manually light the standard cooktop burners and grill only, but each must be lit with a match.

DO NOT attempt to light the two left burners manually. These burners are equipped with the ExtraLow® feature and cannot be lit manually.

See Pages 10 and 20 for additional information on manually lighting the burners.

⚠ CAUTION

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

Your new Thermador Professional® Cooktop has been designed to be a safe, reliable appliance when properly used and cared for. Read all instructions in this Care and Use Manual carefully before using this cooktop.

⚠ **WARNING: These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. Use extreme care when using this restaurant-caliber cooktop as this appliance provides intense heat.**

When using kitchen appliances, these basic safety precautions must be followed:

- **Insure proper installation and servicing.** Follow the installation instructions provided with this product. Have the cooktop installed and electrically grounded by a qualified technician.
- **Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located** so that you know how and where to turn off the gas to the cooktop.
- **If you smell gas:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instruction.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
  - Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- In the event a burner goes out and **gas escapes,** turn off the burner and open a window or a door. Do not attempt to use the cooktop until the gas has had time to dissipate. **Wait at least 5 minutes before using the cooktop.**
- **Do not repair or replace any part of the appliance** unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. If children are allowed to use the appliance, they must be closely supervised.

⚠ **CAUTION: Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop.** If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

- When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
- **Never use any part of the cooktop for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may melt or ignite.**
- If the cooktop is near a window, **be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners;** they could catch on fire.
- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.
- **DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES.** Turn appliance off and smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with or too close to any element, burner or burner grate** until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.
- **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot elements, hot burners, or burner grates.
- **For personal safety, wear proper apparel.** Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- **Do not use aluminum foil as a shield** against food spills or drippings around the burners or control panel area. This could obstruct the flow of combustion and ventilation air. This can also damage the finish of the cooktop.

⚠ **WARNING: The appliance is for cooking food.** Based on safety considerations, never use the Cooktop to warm or heat a room or for other purposes. Such uses can create a burn or harmful by-product hazard and can damage the Cooktop.

- When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREAS** adjacent to the burners, which may become hot enough to cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

• **Never leave the cooktop unattended** when using high flame settings. Boil-overs cause smoking and greasy spills that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See inside the front cover regarding gas leaks.

• **Only certain types of glass, heatproof glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktop use.** This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

• **Do not heat unopened food containers;** a buildup of pressure may cause the container to burst.

• During cooking, **set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.**

• Use caution to insure that drafts like those from forced air vents or fans do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pot.

• **Always use utensils that have flat bottoms, large enough to cover the burner.** The use of undersized utensils can expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

• Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc., should never be used on the cooktop.

• To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spills, **position handles of utensils inward** so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas or the edge of the cooktop.

• **Hold the handle of the pan** to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.

• Do not use pots or pans on the grill plate accessory.

• **Do not use the grill plate accessory for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.**

• The optional **cutting board accessory must be removed** before operating the griddle.

• **GREASE IS FLAMMABLE.** Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect. Clean after each use.

• For proper lighting and performance of the burners, **keep the ports clean.** It is necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic igniters activate. See Page 17 for cleaning Star Burner ports.

WARNING

After a spill or boil over, turn off the burner and clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

• **Clean the cooktop with caution.** Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.

• Do **NOT** obstruct the flow of combustion or ventilation air.

• **Be sure all cooktop controls are turned off and the cooktop is cool** before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemicals that produce the spraying action can, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

• Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this unit.

• **To avoid a fire hazard, grease accumulation must be prevented by frequently cleaning the ventilation hood and filters.**

• **In case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop, follow hood manufacturer's instructions.**

• **Install a smoke detector** in or near the kitchen.

• **IMPORTANT SAFETY NOTICE:** The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.
The burning of gas cooking fuel can generate some by-products, which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Using Your Cooktop for the First Time

1. Check that you have all the items listed for your model, as shown in the table below.
2 . Record the Model and Serial number of your appliance as described on Page 21. This may be used for any future contacts with your servicer or the factory. Enter this information on the Product Registration Card included with this product; then mail it to the indicated address.
3. Optional Accessories: Grill Plate, Grill Cover, Griddle Cover, Cast Iron Wok Ring, Chopping Board for built-in griddle area. A portable griddle and other accessories are available from your Thermador dealer.
4. Ensure that the burner caps are seated correctly on the burner bases. Turn on each burner to check for proper flame color. See Page 10 for details.

Description	36" with Griddle	36" 6-Burner	48" with Griddle	30" 4-Burner
Star Burner caps	4	6	6	4
Burner Grates	2	3	3	2
Center Grate				1
Control Knobs	5	6	7	4
Coated Aluminum Griddle	1		1	
Product Registration Card	1	1	1	1
Backguard	*	*	*	*
Installation Instructions	1	1	1	1
Care and Use Manual	1	1	1	1

* Backguard or Island Trim must be ordered separately. These are not included with the cooktop.

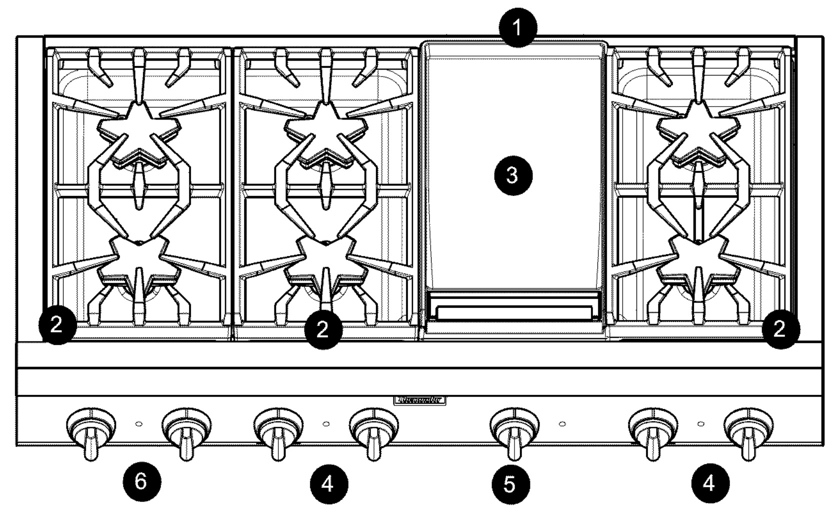
BEFORE USING YOUR ELECTRIC GRIDDLE THE FIRST TIME

Clean the surface with hot soapy water. Rinse thoroughly with clear water. Check adjustment of griddle plate, for slight tilt forward. See INSTALLATION MANUAL. The griddle is now ready to use.

MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 48" MODEL

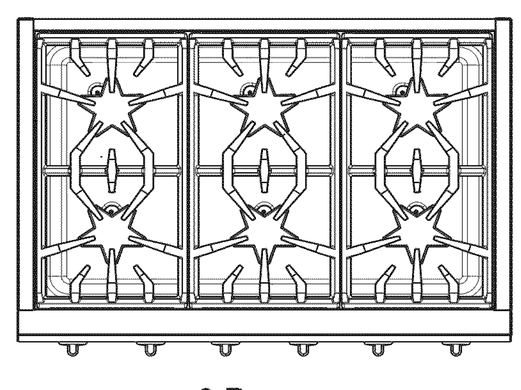
Key

1 – 12" Low Back or Island Trim (ordered separately)
2 – Burner Grates & Burners
3 – Griddle
4 – Control Knobs, Standard Burners
5 – Control Knob, Griddle Thermostat
6 – Control Knobs, ExtraLow® Burners

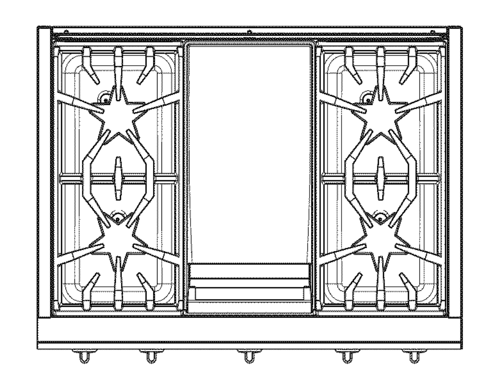


6 Burners and Griddle

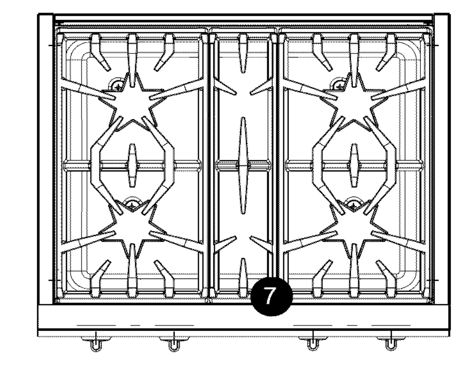
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 36" AND 30" MODELS



6 Burners



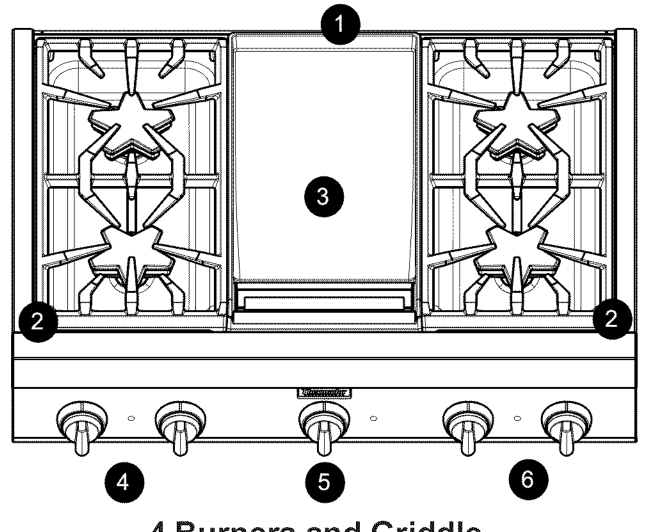
4 Burners and Griddle



4 Burners and Center Grate

Key

1 – 12" Low Back or Island Trim (ordered separately)
2 – Burner Grates & Burners
3 – Griddle
4 – Control Knobs, ExtraLow® Burners
5 – Control Knob, Griddle Thermostat
6 – Control Knobs, Standard Burners
7 – Center Grate - shown in top view

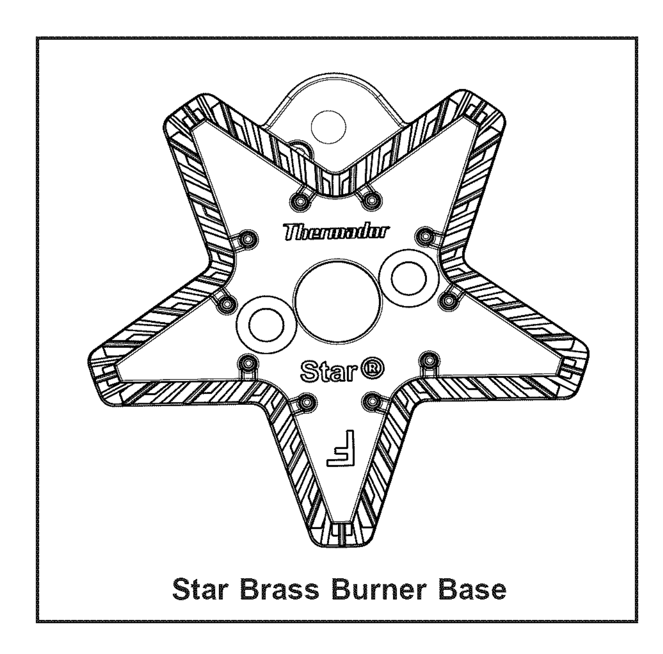


4 Burners and Griddle

Using The Cooktop

Sealed Burners

The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 18,000 BTU/HR (15,000 BTU/ HR using Propane). The burners are mounted on top of unique-shaped pedestals. This makes the burner assemblies accessible for easy cleaning. On all models, the two left burners have the exclusive ExtraLow feature, the remaining burners are standard. Each burner has its own control knob.

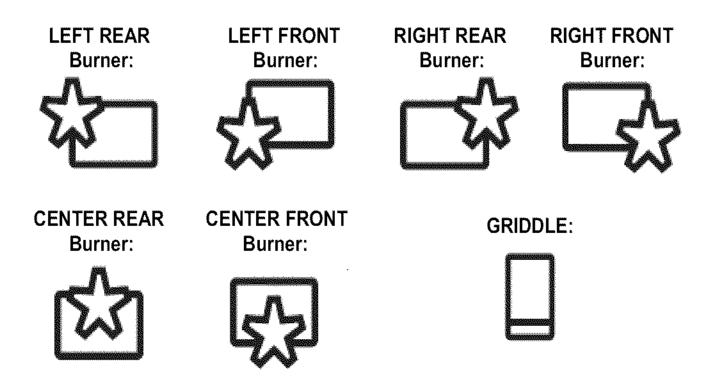


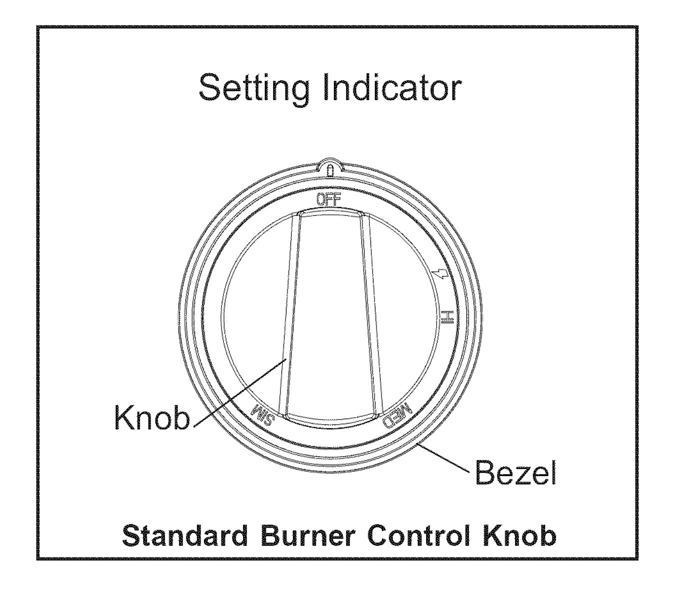
Star Brass Burner Base

CONTROL KNOBS

The control knobs for two gas burners, one in front and one in the rear, are located directly in front of and below the pair of burners on the control panel.

The symbol above each control knob identifies either the burner position on the cooktop or the griddle control, depending upon your model.





Standard Burner Control Knob

OPERATION OF THE BURNERS

- Press in on the knob and turn it counter-clockwise to the setting on the knob.
- The igniter for the selected burner clicks and sparks.
- After burner ignition, the igniter stops clicking.
- Rotate the knob to any flame setting between **HI** and **SIM**.
- The blue signal light, between the burner knobs, will light when adjacent burners are lit. The light will remain on until the adjacent burners are turned off.

BTU for Standard Burners

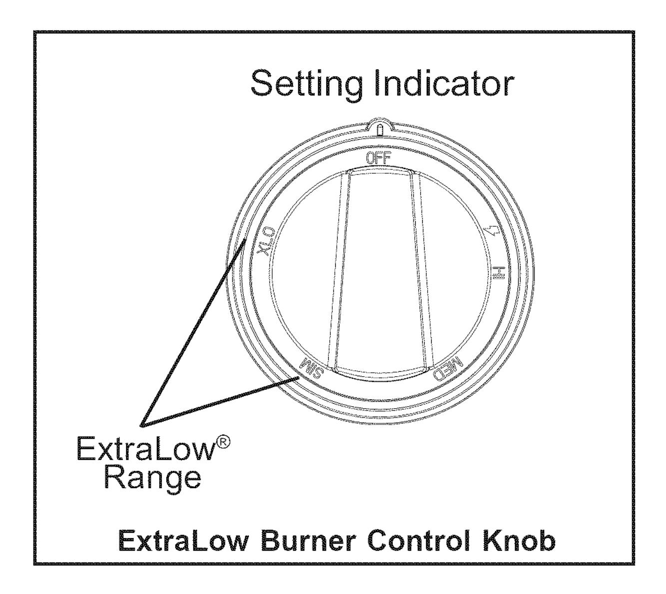
- **HI** is equivalent to 18,000 BTU/HR (15,000 BTU / HR using Propane).
- **SIM** is equivalent to 2,100 BTU / HR.

BTU for ExtraLow® Burners

- **HI** is equivalent to 18,000 BTU/HR (15,000 BTU / HR using Propane).
- **SIM** is equivalent to 3,000 BTU / HR.
- **XLO** is equivalent to 370 BTU / HR.

ExtraLow® Burners

The controls for the two left burners, front and rear, have flame settings even lower than the standard **SIM** settings.



ExtraLow Burner Control Knob

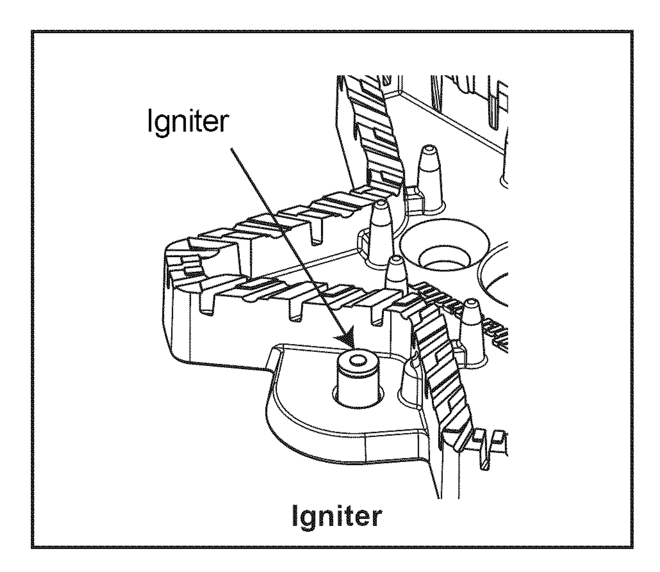
The drawing shows that the control knob has an additional range between the **SIM** and **XLO** settings. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on. By varying the length of time the flame is off and on, the heat is reduced even further to cook delicate foods. For example, these very low settings are suitable for simmering and poaching, melting chocolate and butter, holding cooked foods at temperatures without scorching or burning, etc.

Operation of the ExtraLow Burners

- **XLO**, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame **ON** for approximately 8 seconds and **OFF** for 52 seconds of each minute.
- When the knob is set just below the SIM setting, the flame will cycle **ON** for approximately 52 seconds and **OFF** for 8 seconds of each minute.
- To vary the amount of low heat to suit the food and quantity, the control can be set anywhere within the **SIM** and **XLO** range marked on the knob.

ExtraLow Techniques

- The type and quantity of food affects which setting to use.
- The pan selected affects the setting. Its size, type, material, and whether a lid is used, all affect the consistency of the cooking temperature.
- To maintain a low or simmer heat, bring food to a rolling boil. Stir well, then cover the pan and lower the heat to a setting just below SIM.
- Check periodically to see if the control knob should be turned to another setting.
- If an over-size pan is used, the simmer action may occur mainly in the center of the pan. To equalize the temperature throughout the food, stir the food around the outer edges of the pan into the food in the center.
- It is normal to stir food occasionally while simmering. This is especially important when simmering for several hours, such as for a homemade spaghetti sauce or beans.
- When lowering the flame setting, adjust it in small steps.
- If the setting is too low to hold a simmer, bring the food back to a boil before re-setting to a higher heat.
- It is normal not to see simmer bubbles immediately after the food has been stirred.
- There may be bubbling when the flame cycles ON and no bubbles when the flame is OFF. Even when the flame is OFF, there will be steam and a slight quiver on the liquid's surface.



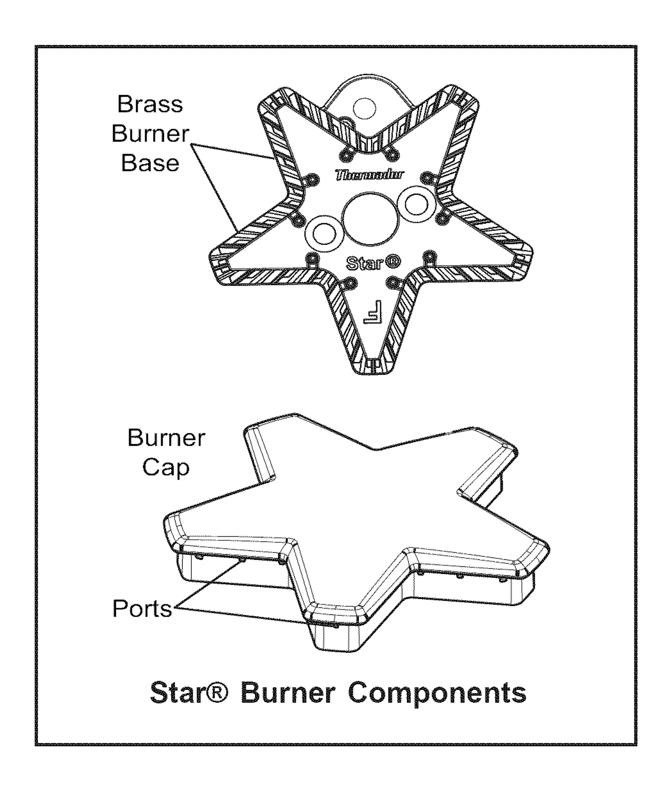
Igniter

Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. Each burner should light in 4 seconds or less. If a burner does not light, check to see that the burner cap is positioned correctly on the burner base.

 CAUTION

Do not touch the burners when the igniters are sparking.

If a burner fails to ignite, refer to "Before Calling For Service" on page 21.



Star® Burner Components

Burner Cap Placement

The burner caps must be properly placed on the burner bases for the cooktop to function properly. If a burner cap is not properly placed, one or more of the following problems may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of the burners.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor

 WARNING

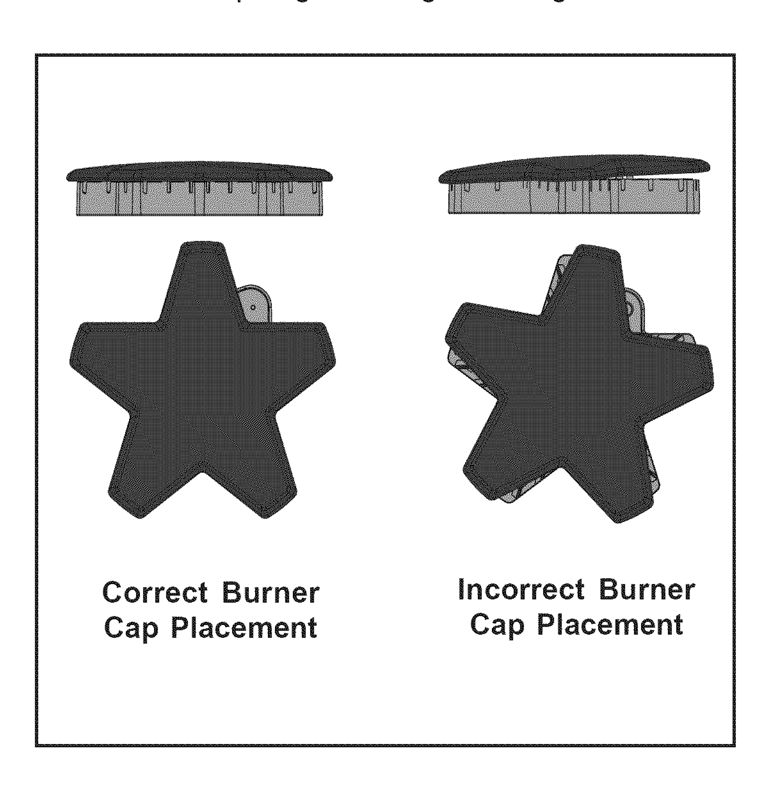
To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

 WARNING

To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the cooktop off and allow the burners to cool.

Checking Burner Cap Placement

- Check to make sure there is no gap between the burner cap and burner base. See figure "Burner Cap Placement" to see the correct and incorrect placements of the burner cap.
- You may gently try to move the burner cap from side to side to check if it is properly placed. If properly placed, the cap will click from side to side as the prongs hit the groove ridge.



Correct Burner Cap Placement | **Incorrect Burner Cap Placement**

AUTOMATIC RE-IGNITION

If any one or more burners blow out, the electronic igniter automatically activates to re-light the flame. Do not touch the burners when the igniters are active.

Important:

- For proper combustion do not use the cooktop without the burner grates in place.
- There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.
- On cooktops using propane gas (LP), a slight "pop" sound may be heard at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off.

POWER FAILURE

- In the event of a power failure, only the standard burners can be manually lit. It is necessary to light each one individually. If the cooktop is being used when the power failure occurs, turn all knobs to the **OFF** position.
- The standard burners can be lit by holding a match at the ports and turning the control knob to the ϟ position. Wait until the flame is burning all around the burner cap before adjusting the flame to the desired height.
- The ExtraLow burners cannot be used during a power failure. Be sure to turn them off.
- If an ExtraLow burner is on when a power failure occurs, it cannot be turned back on until the knob is first turned off.
- The griddle cannot be used during a power failure.
- If you smell gas, refer to safety precautions in the front of this manual.



WARNING

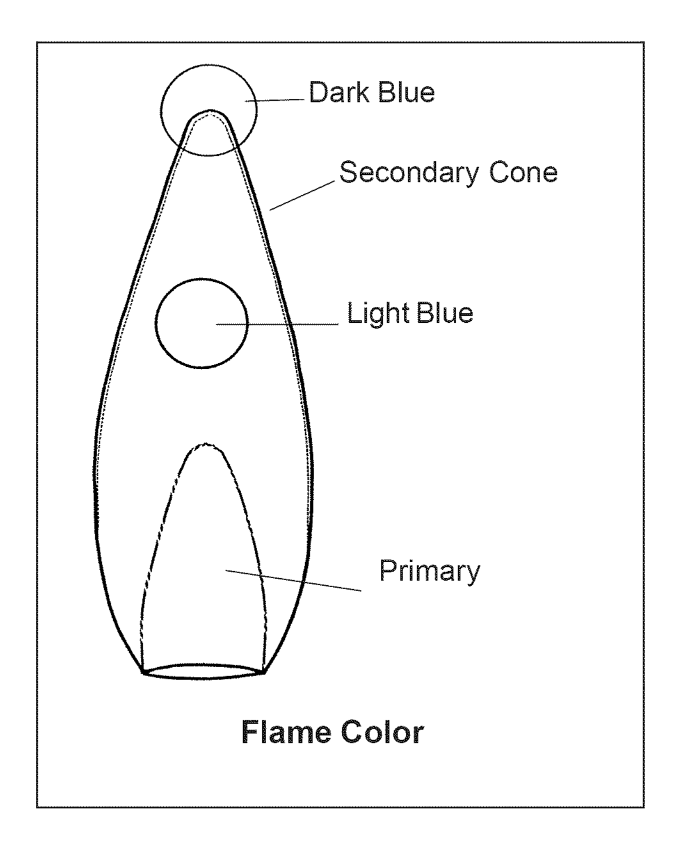
In the event of a power failure, all knobs are to be turned to the **OFF** Position. Only the standard burners can be lit manually.

FLAME HEIGHT

- The correct flame height depends on 1) size and material of pan being used; 2) food being cooked; and 3) amount of liquid in the pan.
- Never extend the flame beyond the base of the pan.
- Use a low or medium flame for pan materials that conduct the heat slowly, such as porcelain coated steel or glass-ceramic.

FLAME DESCRIPTION

- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.



Flame Color

- With propane (LP) gas, slight yellow tips on the primary cone are normal.
- The flame should burn completely around the burner cap. If it doesn't, check that the cap is positioned correctly on the base and that the ports are not blocked.
- The flame should be stable with no excessive noise or fluttering.



WARNING:

The burning of gas cooking fuel can create small amounts of Carbon Monoxide, Benzene, Formaldehyde and Soot. To minimize exposure to these substances, the burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with Gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

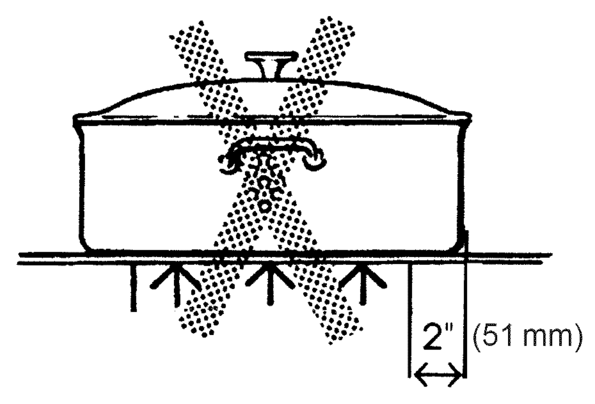
Cookware Recommendations



WARNING:

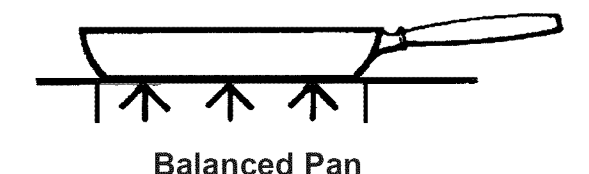
To avoid risk of serious injury, damage to appliance or cookware, please observe the following:

- Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should never be used on the cooktop.
- Placement of large stock pots should be staggered when used on the cooktop.



Base Diameter

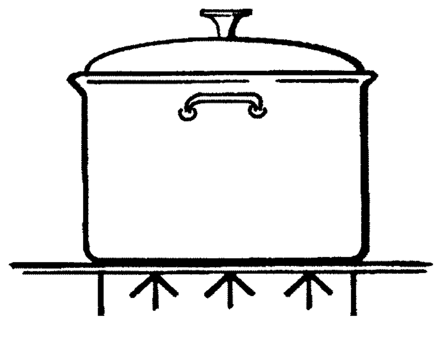
- Select the base diameter to match the diameter of the flame. The diameter of the flame should be the same size as the pan base or slightly smaller. Oversize or under size pans sacrifice cooking performance. A 5-1/2" (140 mm) base size is generally the smallest recommended.



Balanced Pan

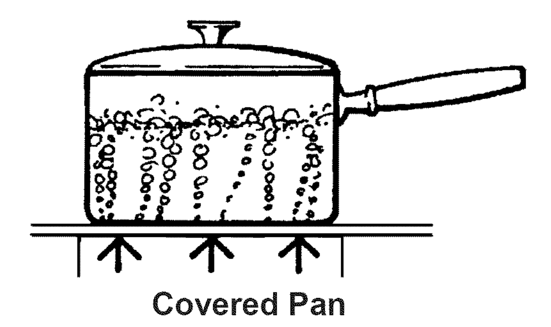
- Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt it unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.
- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking.
- Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.
- Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.

- Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid.
- For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.
- Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.



Flat Base Pan

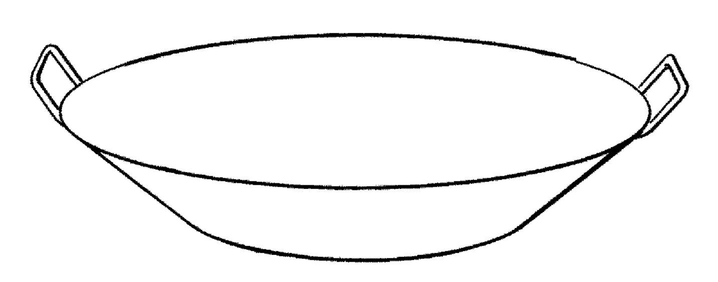
- A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. Do not add cold water to a hot pan.



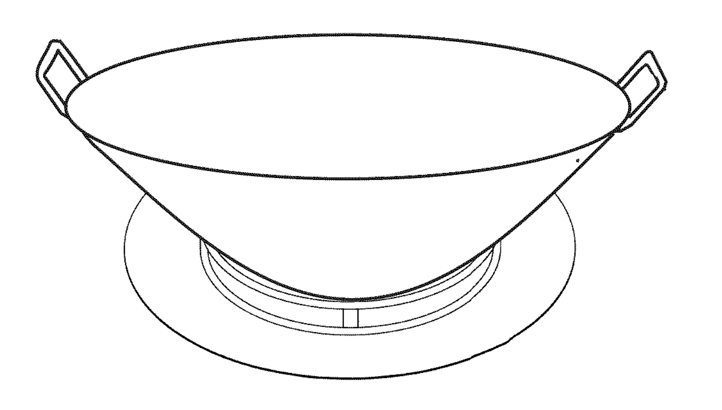
Covered Pan

- A properly fitting lid will shorten cooking time and make it possible to use lower heat settings.

Specialty Cookware



Flat-bottom Wok Pan



Round-Bottom Wok in Support Ring

- **Woks** – Either flat based or round bottom woks with the accessory ring can be used on models without a built-in wok burner. Round bottom woks must be used with a support ring. The porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately.
- **Canners and Stock Pots** – Select one with a base diameter that extends no more than 2 inches (51mm) beyond the grate.

Standard Size Water Bath Canner
21 to 22 quarts (19.95 to 20.9 liters),
with an 11 to 12 inch base (27.9 to 30.5 cm) and
a 9 to 11 inch depth (22.9 to 27.9 cm).

Standard Size Pressure Canner
8 to 22 quarts (7.6 to 20.9 liters), with an
8 to 11 inch base (20.3 to 27.9 cm) and
a 6 -1/2" to 12 inch depth (16.5 - 30.5 cm).

Canning Tips:

- A flat base pan is preferred to one with a concave, convex or rippled base.
- When using two canners at the same time, use staggered burners. Do not block air to the burners. A flame needs the right amount of air for complete combustion.
- Use a cover on a canner when bringing the contents to a boil.
- Once the contents have reached a boil on HI, use the lowest flame possible to maintain the boil or pressure.
- Canning produces a large amount of steam. Take precautions to prevent burns.

COOKING Recommendations

Suggestions for Using the Recommendations
Use the recommendations on Pages 13 and 14 as a guide. The settings you use will vary depending on the pans selected and the starting temperature of the food.

In the recommendations, the "Finish Setting" has been separated for the standard and ExtraLow burners. There may or may not be a change between the two burner settings.

The ExtraLow setting can be either a cooking or a holding setting.

Raise or lower the flame setting gradually. Allow time for the pan and the food to adjust to the new setting.

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow (XLO) Burners
BEVERAGES Cocoa	**MED** – heat milk	**SIM** – finish heating	**XLO** – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	**MED** – preheat skillet	**SIM** to **MED** – cook	Same as for Standard Burners
BUTTER Melting	**SIM** – to start melting		Allow 5 to 10 minutes to melt
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	**HI** – cover, bring water to a boil, add cereal	**SIM** to **MED** – finish cooking according to package directions	Same as for Standard Burners **XLO** – to hold, cover*
CHOCOLATE Melting	**XLO** – may be stirred to hasten melting		**XLO** – Allow 10 to 15 minutes to melt **XLO** – to hold*
DESSERTS Candy	**SIM** to **MED** – cook following recipe	**SIM** to **MED**	Same as for Standard Burners
Pudding and Pie Filling Mix	**SIM** to **MED SIM** – cook according to package directions	**SIM**	Same as for Standard Burners
Pudding	**SIM** to **MED SIM** – Bring milk to a boil	**SIM**	Same as for Standard Burners
EGGS Cooked in Shell	**MED HI** – cover eggs with water, add lid, bring to boil		**XLO** – cook 3 to 4 minutes for soft cooked; or 15 to 20 minutes for hard cooked
Fried, Scrambled	**SIM** to **MED** – melt butter, add eggs	**SIM** – finish cooking	Same as for Standard Burners **XLO** – to hold for a short period*
Poached	**HI** – bring water to the boiliong point, add eggs	**SIM** to **MED** – finish cooking	Same as for Standard Burners
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	**MED HI** – until meat starts to sizzle	**SIM** to **MED** – finish cooking	Same as for Standard Burners
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	**MED HI** – melt fat, then brown on **MED HI**, add liquid, cover		**XLO** – Simmer until tender
Quick Frying: Breakfast Steaks	**MED HI** – preheat skillet	**MED HI** – fry quickly	Same as for Standard Burners
Frying: Chicken	**MED HI** – heat oil, then brown on **MED**	**SIM** – cover, finish cooking	Same as for Standard Burners
Deep Frying: Shrimp	**MED HI** – heat oil	**MED** to **MED HI** – to maintain temperature	Same as for Standard Burners
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	**MED HI** – preheat skillet	**MED** – brown meat	Same as for Standard Burners **XLO** – to hold
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	**MED HI** – cover, bring liquids to a boil		**XLO** – to finish cooking

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow (XLO) Burners
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Tongue, etc.	**HI** – cover, bring liquid to a boil		**XLO** – to simmer slowly **XLO** – to hold, cover*
PASTAS Macaroni, Noodles, Spaghetti	**HI** – bring water to a boil, add pasta	**MED** to **MED HI** – to maintain a rolling boil	Same as for Standard Burners
POPCORN (use a heavy, flat bottom pan)	**HI** – cover, heat until kernels start to pop	**MED HI** – finish popping	Same as for Standard Burners
PRESSURE COOKER Meat	**MED HI** to **HI** – build up pressure	**SIM** to **MED** – maintain pressure	Same as for Standard Burners
Vegetables	**HI** – build up pressure	**SIM** to **MED** – maintain pressure	Same as for Standard Burners
RICE	**HI** – cover, bring water and rice to a boil	**SIM** – to maintain low boil Cover and cook until water is absorbed.	Same as for Standard Burners **XLO** – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	**MED HI** – cook meat/vegetables, follow recipe	**SIM** – to maintain simmer	**XLO** – simmer to thicken sauce, uncovered
White, Cream, Bernaise	**MED** – melt fat, follow recipe	**SIM** – finish cooking	**XLO** – to hold, cover*
Hollandaise	**XLO**		**XLO** – to hold, lowest setting for short period, stir frequently
SOUPS, STOCK	**HI** – cover, bring liquid to a boil	**SIM** – to maintain simmer	Simmer **XLO** – to hold, cover*
VEGETABLES Fresh	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**SIM** to **MED** – cook 10 minutes, or until tender	Same as for Standard Burners **XLO** – to hold, cover
Frozen	**HI** – cover, bring water and vegetables to a boil	**SIM** to **MED** – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Deep Frying	**HI** – heat oil	**MED** to **MED HI** – maintain frying temperature	Same as for Standard Burners
In Pouch	**HI** – bring water and pouch to a boil	**SIM** to **MED** – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Saute	**MED HI** – heat oil or melt butter, add vegetables	**SIM** to **MED** – cook to desired doneness	Same as for Standard Burners
Stir Fry	**HI** – heat oil, add vegetables	**MED** to **MED HI** – finish cooking	Same as for Standard Burners

* It is recommended that these foods be stirred occasionally.

About the Griddle

DESCRIPTION

(Available on some models)

The built-in griddle is made of restaurant-quality aluminum that is coated with a non-stick coating. This produces a surface with even heat that is easy to clean. A maple chopping block, stainless steel cover, and coated-aluminum grill plate are available as accessories and are purchased separately. The maple chopping block and stainless steel cover are sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used. The coated-aluminum grill plate accessory is designed to replace the griddle plate. See the instructions that come with the grill plate accessory for more details.

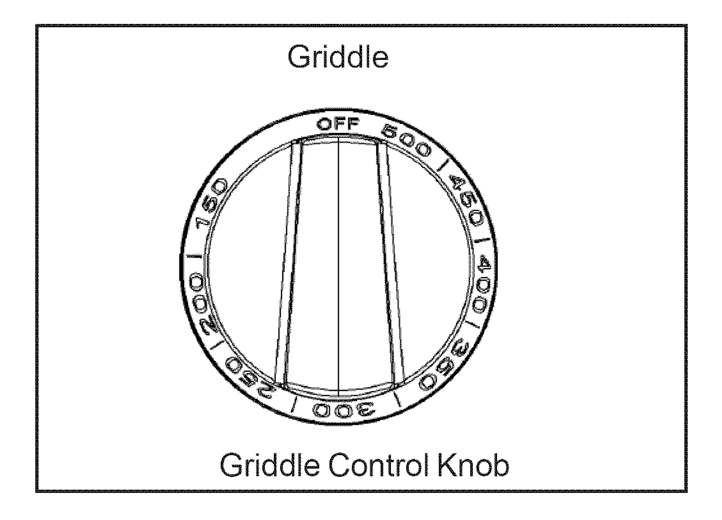
The maple chopping block and stainless steel cover must be removed before turning the griddle on.

- The electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,600 watts.

> **⚠CAUTION:**
> **The griddle element is hot after use. Allow sufficient time for griddle components to cool before cleaning.**

CONTROL KNOB

- The griddle is electronically controlled with temperatures marked on the knob from 150°F to 500°F.
- There are no fixed settings on the knob
- Press and turn the knob clockwise to the temperature setting.



Griddle Control Knob

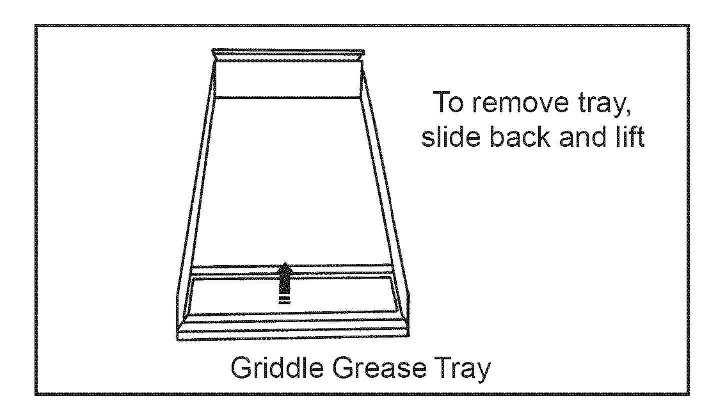
PREPARING THE GRIDDLE

The griddle must be tilted slightly forward for optimum performance. See Installation Manual for procedure to check and adjust griddle for proper tilt of griddle plate. During installation, the installer is responsible for leveling the product. The griddle plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use.The griddle may be used without any butter, margarine or oil. However, a very small amount may be used to flavor foods.

Any utensil may be used on the griddle surface. Care should be taken that the surface is not gouged when utensils are used.

Griddle Grease Tray

- Push the tray under the front edge of the griddle overhang to catch grease or food residue.
- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill (see illustration).
- After cooling, pour the grease into a grease resistant container for disposal.



Griddle Grease Tray

Cooking on the Griddle

1. Check that the grease tray is tucked under the griddle plate overhang.
2. Turn the knob to the cooking temperature to preheat the griddle.
3. Preheat 10 to 12 minutes or until the light indicator goes off.
4. Add butter, margarine, oil or shortening if desired.

NOTICE:

Griddle / Grill performance may vary if there is an excessive amount of airflow in the vicinity of the appliance. The excessive airflow could be from an air-conditioning register or ceiling fan blowing at the cooktop. This could create longer than normal heat-up time or it could cause the Griddle / Grill temperature to be higher or lower than the knob setting.

Note:

Having a properly installed ventilation hood is not considered a source of excessive airflow.

GRIDDLE COOKING RECOMMENDATIONS

FOOD	SETTING
Eggs	325°F to 350°F (160°C to 180°C)
Bacon, Breakfast Sausage	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Toasted Sandwiches	350°F to 375°F (180°C to 190°C)
Boneless Chicken Breasts	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Boneless Pork Chops, 1" thick	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Steaks, 1" thick	400°F to 425°F (200°C to 220°C)
Ground Beef Patties (6 ounces)	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Hot Dogs	350°F to 375°F (180°C to 190°C)
Ham Slices, 1/2" thick	350°F to 375°F (180°C to 190°C)
Pancakes, French Toast	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Potatoes, Hash Browns	375°F to 400°F (190°C to 200°C)

Care and Maintenance

> **⚠ CAUTION**
> Avoid cleaning any part of the cooktop while it is hot. Do not clean any removable part of the cooktop in a self-cleaning oven.

ABOUT THESE RECOMMENDATIONS

- Always start by selecting the mildest cleaner according to the kind of soil and the material soiled. To prevent marring the stainless steel finish, always apply the cleaners in the direction of the polish lines. Rinse and dry immediately to avoid water marks.
- Use clean applicators, i.e. soft cloths, sponges, paper towels, soap-filled pads, for cleaning and scouring.
- The use of brand names in these recommendations is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any brand name cleaner does not imply its inadequacy.
- The brands listed are suggested as examples of a type of cleaner, such as non-abrasive, mild abrasive, powder, creme, etc. Use all products in accordance with the manufacturer's instructions.

COOKTOP CLEANING RECOMMENDATIONS

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Brass Burner Base And Cast Iron Cap Burner Base Thermador Star® Burner Cap	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Cameo® aluminum and stainless steel cleaner, Wright's® all purpose brass polish. • Liquid cleaners: Kleen King®. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • After cleaning, re-assemble the burner cap to the burner base correctly. Make sure the cap is completely seated when positioned on the base.	• Do not scratch or gouge the port features of the brass burner base.
Control Knobs / Metal **Bezels** / Chrome	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately.	• Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.

Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Exterior Finish/Back Guard Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic® Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. • Heat discoloration: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®, Wright's® All Purpose Brass Polish.	• Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label.
Grates: / Porcelain Enamel on Cast Iron	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. • Lestoil® or other degreaser.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
Griddle Grease Tray Aluminum with non-stick coating Lift and slide back	• Clean the grease tray(s) after each use. • May be placed in dishwasher. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub®	• Empty grease tray after each use. • Remove tray after grease has cooled. Be careful not to fill the tray so full that tipping to remove it spills the grease.

Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Griddle / Aluminum with non-stick coating	• Remove drip tray and discard grease into a grease resistant container for disposal. Wash drip tray in warm soapy water or place in dishwasher. Wipe griddle surface with warm soapy water then rinse with warm water. Wipe dry with a soft cloth. • If food particles stick to the griddle plate, remove with a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub®.	• Never flood a hot griddle with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. • Do not clean any part of the griddle in a self-cleaning oven.
Igniters / Ceramic	• Use a cotton swab dampened with water, Formula 409® or Fantastic®.	• Do not use sharp tool to scrape the igniter. It is fragile; if an igniter is damaged, it may not light the burner.
Surface Spill Tray/Main Top Porcelain Enamel	• A cleaner such as Soft Scrub® may be used. Apply with a damp sponge or cloth according to the manufacturer's instructions. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft cloth. • If cleaners such as Bar Keeper's Friend®, Bon-ami®, Comet®, or Ajax® are used, apply with a damp sponge or cloth according to the manufacturer's directions. Rub lightly as these cleansers may scatch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft cloth. For burned on foods, a soap-filled fiber or steel wool pad such as S.O.S.® or Brillo® may be used. Dampen the pad and rub gently. Care must be taken as these may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft cloth.	

Do-It-Yourself Maintenance

POWER FAILURE

- In the event of a power failure, only the standard burners can be lighted manually. It is necessary to light each standard burner individually.
- If the cooktop is being used when the power failure occurs turn all of the burner control knobs to the **OFF** position. The standard burners can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the ⚡ position. Wait until the flame is burning all the way around the burner cap before adjusting the flame to the desired height. The two ExtraLow® burners on the left side cannot be used during a power failure. Be sure to turn them **OFF** if a power failure occurs because they will not turn back on until the control knobs are turned **OFF** and then turned back on again. See "What to do if you Smell Gas", inside front cover.
- If you have low gas pressure, contact your gas company.

Intermittent or Constant Igniter Sparking

- Intermittent or constant sparking of the gas surface burners can result from a number of preventable conditions. Eliminate these conditions as indicated in the chart.

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	• Ceramic igniter is wet or dirty.	• Carefully dry or clean igniter.
	• Burner ports are clogged.	• Clean ports on burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting	• Improper fit of burner cap onto burner base.	• Align burner cap properly on burner base.
Constant Sparking	• Cooktop is not properly grounded.	• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the cooktop properly.
	• Electrical power supply is incorrectly polarized.	• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the cooktop properly.

Before Calling for Service

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Be sure to check these Items first:

Is there a power outage in the area?
Is the household fuse blown or the circuit breaker tripped?
Is the Cooktop disconnected from the electrical supply?

IF THE BURNERS DO NOT IGNITE

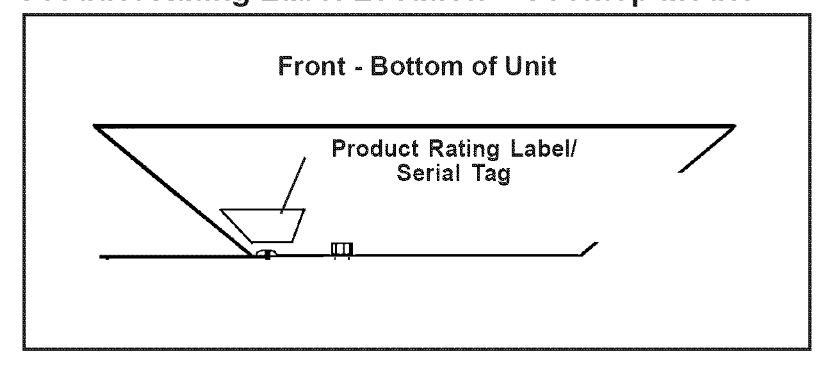
- Are the burner caps properly aligned on the burner bases (Sealed Surface Burners)?
- Are the burner ports clogged?
- Is a fuse blown or is the circuit breaker tripped?
- Is the manual shut-off valve closed, preventing the flow of gas?
- Is the spark igniter sparking (Surface Burners)?

DATA RATING PLATE

Cooktop Models:

The data rating plate showing the model and serial numbers of your Cooktop is located on the underside of the Cooktop chassis near the gas inlet connection and electric power cord. This information is required if customer service is requested. Before installation, the model and serial numbers should be entered in the appropriate spaces on this page. After installation, accessing the information is difficult.

Product Rating Label Location – Cooktop Model



Customer Service:
800/735-4328

or see our website:
www.thermador.com

Before installation, record the information below.

SERVICE INFORMATION

____
Model

____
Serial Number

____
Date of Purchase

____
Dealer's Name

____
Dealer's Phone Number

____
Service Center's Name

____
Service Center's Phone Number

Also, enter this information on the Product Registration Form included with this product, then mail it to the indicated address.
— Thank You.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Thermador in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador appliance sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Cet appareil Thermador est fabriqué par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

En attendant de vos nouvelles, merci !

⚠ AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement respectée, sous risque d'incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cet table de cuisson ou de tout autre appareil.

— **SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ** :

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

INTRODUCTION

IMPORTANT

Une plaque de protection basse Thermador doit être mise en place lorsque le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est inférieur à 30,5 cm (12"). Pour les installations avec un espace horizontal de plus de 30,5 cm (12"), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour installations en îlot au lieu de la plaque de protection basse. Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que la plaque de protection basse ou l'enjoliveur pour îlot ont été installés. Reportez-vous aux Instructions d'installation jointes à cet appareil pour plus d'information.

Les tables de cuisson sortent de l'usine prêtes à fonctionner au gaz naturel. Assurez-vous que le type de gaz disponible sur le lieu d'installation correspond au type de gaz utilisé par l'appareil.

Si l'emplacement ou le lieu d'installation requiert une conversion d'un type de gaz à un autre, contactez Thermador ou le détaillant chez qui vous avez acheté l'appareil. La trousse de conversion de cette série de tables de cuisson est le modèle PALPKITHC de Thermador. La conversion sur site doit être réalisée par du personnel technique agréé.



MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec la cuisinière. La pression maximum d'arrivée du gaz au détendeur de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau).

Table des matières

ESSAIS CONFORMES À LA NORME AMÉRICAINE ANSI Z21.1 RÉGISSANT LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS À GAZ. POUR LE CANADA : ESSAIS CONFORMES À LA NORME CANADIENNE CAN/CGA 1.1 - M81 RÉGISSANT LES CUISINIÈRES À GAZ.

Consultez la réglementation locale du bâtiment vous étant applicable pour connaître la méthode adéquate d'installation. À défaut de réglementation à ce sujet, cet appareil doit être installé conformément à la norme américaine N° Z223.1/NFPA 54 régissant le gaz combustible et à la norme américaine ANSI/NFPA70 régissant l'électricité ou à la norme canadienne Can - B149 régissant les appareils au gaz naturel et au propane et à la norme C22.1 de lasection 1 du code électrique canadien.

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences additionnelles s'appliquent pour des installations spécifiques.

Consignes de sécurité

EXIGENCES ÉLECTRIQUES ET INSTRUCTIONS POUR MISE À LA TERRE



MISE EN GARDE

À LIRE ATTENTIVEMENT

Tous les modèles de tables de cuisson doivent être alimentés par un circuit électrique de 120 volts, 60 Hz, 10 A, sauf pour les modèles avec plaque de cuisson, lesquels nécessitent des circuits de 15 A.

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être connecté à une alimentation électrique polarisée et avec mise à la terre qui est adéquatement polarisée.

Débranchez toujours la fiche électrique de la prise murale avant d'effectuer des réparations sur l'appareil.

Consultez les exigences électriques et de mise à la terre dans les Instructions d'installation.

NE COUPEZ ET NI N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LE FIL DE TERRE SÉPARÉ OU LA TROISIÈME LAME (TERRE) DE LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

Il incombe à l'utilisateur, de faire brancher cet appareil adéquatement sur une alimentation électrique conformément au Code national d'électricité et/ou aux règlements et codes locaux applicables par un électricien qualifié.
Il est recommandé qu'un circuit dédié soit prévu pour cet appareil.



MISE EN GARDE – TOUS LES MODÈLES

En cas de panne électrique

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est placé en position ON et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs de la table de cuisson, **mettez ce bouton en position OFF puis attendez 5 minutes** pour que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement le brûleur.

Pour allumer manuellement les brûleurs et le gril, approchez une allumette enflammée des orifices du brûleur et tournez le bouton de commande du gaz sur HI. Vous pouvez utiliser les brûleurs standard de la table de cuisson pendant une panne d'électricité, mais vous devrez les allumer à l'aide d'une allumette.

N'ESSAYEZ PAS d'allumer les deux brûleurs de gauche manuellement. Ils sont équipés de la fonction ExtraLow® et on ne peut les allumer manuellement.

Reportez-vous aux pages 35 et 45 pour plus d'information sur l'allumage manuel des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

Votre nouvelle table de cuisson Thermador Professional® a été conçue pour être un appareil fiable et sans danger si elle est correctement utilisée et entretenue. Une utilisation impropre de la table de cuisson peut comporter des risques. Lisez toutes les instructions du présent manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Ces consignes de sécurité réduiront les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie et de blessures. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez cette table de cuisson similaire à celles utilisées dans l'hôtellerie : elle dégage une intense chaleur, ce qui peut augmenter le risque d'accident.

Quand vous utilisez des appareils électroménagers, les précautions de base indiquées ci-dessous doivent être respectées :

- **L'installation et l'entretien doivent être correctement réalisés.** Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer la table de cuisson avec mise à la terre par un électricien qualifié.
- **Demandez à l'installateur de vous montrer où est placé le robinet d'arrêt du gaz** pour savoir où et comment couper l'arrivée de gaz à la table de cuisson.

Si vous détectez une odeur de gaz :

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones de votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de service agréé ou la compagnie de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que **du gaz s'en échappe,** éteignez-le et ouvrez une fenêtre ou une porte. Ne tentez pas d'utiliser la table de cuisson avant que le gaz n'ait eu le temps de se dissiper. **Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.**
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil.** À moins d'une indication claire à ce sujet dans le présent manuel, toute autre réparation doit être effectuée par un technicien agréé.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où des appareils fonctionnent.** Il est strictement interdit de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à l'utiliser, ils doivent être surveillés de très près.

⚠ MISE EN GARDE : **Ne rangez pas d'objets attirant l'attention des enfants au-dessus ou derrière la table de cuisson.** Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient être gravement blessés.

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour actionner l'appareil, il incombe aux parents ou tuteur légal d'enseigner les pratiques sécuritaires.
- **N'utilisez jamais une partie de la table de cuisson comme espace de rangement. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique fondraient ou s'enflammeraient.**
- Si la table de cuisson est placée près d'une fenêtre, **assurez-vous que les courants d'air ne risquent pas de déplacer les rideaux jusqu'au dessus ou à proximité des brûleurs;** ils pourraient prendre feu.
- Avoir un extincteur approprié à la portée, visible et facilement accessible près de l'appareil.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES GRAISSES QUI PRENNENT FEU.** Mettez l'appareil hors fonction et éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude ou un extincteur de poudre sèche ou de mousse.
- **Les vêtements, les poignées et mitaines ou autres matériaux inflammables ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des éléments de la table de cuisson, des brûleurs ou des grilles de brûleurs** tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les tissus peuvent prendre feu et provoquer des blessures.
- **N'utilisez que des poignées et mitaines secs :** les poignées et mitaines mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures dues au dégagement de vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu des mitaines ou poignées. Ne posez pas les mitaines ou poignées sur des éléments chauds, les brûleurs chauds ou les grilles des brûleurs.
- **Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés.** Ne portez pas de vêtements amples ou de manches tombantes quand vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne devraient pas être portés pour cuisiner.
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium** autour des brûleurs ou du panneau de commande pour les protéger contre les éclaboussures ou les projections d'aliments. Cela pourrait obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation et endommager le revêtement de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : **Cet appareil a été conçu pour un usage culinaire.** Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser la table de cuisson pour d'autres usages, en particulier pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer des brûlures ou autres risques collatéraux et endommager la table de cuisson.

- Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS AUX GRILLES DES BRÛLEURS NI AUX ZONES À PROXIMITÉ.** Les zones proches des brûleurs peuvent chauffer suffisamment pour causer des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ MISE EN GARDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance** lorsque vous utilisez une flamme forte. Les éclaboussures produisent de la fumée et des éclaboussires de grasse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si certaines flammes du brûleur s'éteignent, du gaz s'échappera dans la pièce. Pour en savoir davantage à propos des fuites de gaz, consultez l'intérieur de la page couverture.
- **Seuls certains types dre récipients en verre, en vitro-céramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou autres ustensiles en céramique vitrifiée peuvent être utilisés sans danger avec la table de cuisson.** Ce type de récipient peut se casser sous l'effet de brusques changements de température. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyens et respectez les indications du fabricant.
- **Ne faites pas chauffer de récipients fermés ;** l'accumulation de pression dans ce dernier peut le faire éclater.
- En cuisinant, **réglez les boutons des brûleurs de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et n'en lèche pas les parois.**
- Veillez à ce que les courants d'air provenant de ventilateurs ou de bouches d'aération ne déplacent pas de matériaux inflammables vers les flammes et ne redirigent pas les flammes qui pourraient alors s'étendre au-delà des bords du récipient.
- **Utilisez toujours des récipients à fond plat suffisamment larges pour couvrir le brûleur.** Des récipients trop petits laissent une partie de la flamme à découvert, ce qui peut inflammer des vêtements.
- Les grands moules, tôle à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur la plaque de cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, placez les poignées des récipients vers l'intérieur, de sorte à ce qu'elles ne dépassent pas dans les espaces de travail contigus, les zones de cuisson ou le bord de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêlons sur les accessoires du gril.
- **Tenez la poignée du récipients** pour l'empêcher de bouger quand vous brassez les aliments à l'intérieur.
- **N'utilisez pas les accessoires du gril pour faire cuire des viandes trop grasses ou des produits qui favorisent les flambées.**
- **La table à découper en option doit être ôtée** avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE.** Laissez la graisse chaude refroidir avant de la nettoyer. Évitez de laisser les restes de graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque usage.
- Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent adéquatement, **les orifices doivent être propres.** Nettoyez-les s'il y a des éclaboussures ou si le brûleur ne s'allume pas uniformément avec l'allumeur électronique. Reportez-vous à la page 42 pour nettoyer les ports de brûleurs Star®.

> **⚠ AVERTISSEMENT**
>
> Après qu'il y a eu des éclaboussures ou un débordement, éteignez le brûleur puis nettoyez le pourtour et les orifices. Vérifiez le fonctionnement après le nettoyage.

- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Évitez les brûlures par la vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer la table de cuisson quand elle est chaude. Certains produits d'entretien dégagent des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit d'entretien.
- N'obstruez **PAS** la circulation de l'air de ventilation ou de combustion.
- **Assurez-vous que tous les boutons sont à la position fermée et que la table de cuisson** ne soit plus chaude avant d'utiliser des produits nettoyants en aérosol sur l'appareil ou autour. Le produit chimique qui permet la pulvérisation peut, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens agréés. Le technicien doit débrancher l'appareil avant d'effectuer les réparations.
- Pour éviter tout risque d'incendie, les accumulations de graisse devraient être évitées en nettoyant fréquemment la hotte et les filtres.
- **En cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des alcools sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant de la hotte.**
- **Installez un détecteur de fumée** dans la cuisine ou à proximité de la cuisine.
- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :** La « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » (loi sur la toxicité et la potabilité de la Californie) exige que le gouverneur de la Californie publie la liste des substances connues de l'État pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et autres problèmes congénitaux, et exige que les entreprises avisent les consommateurs relativement à une exposition potentielle à ces substances.

La combustion de gaz de cuisine peut générer certains sous-produits, qui apparaissent sur la liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions fournies dans le livret et faites aérer convenablement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois

1. Assurez-vous que vous avez tous les articles correspondant à votre modèle tels qu'énumérés dans le tableau ci-dessous.
2. Notez le modèle et le numéro de série de votre appareil tel que décrit à la page 46. Ces renseignements vous seront utiles si devez contacter votre centre de service ou l'usine. Notez ces renseignements sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et retournez cette dernière à l'adresse indiquée.
3. Accessoires en option : plaque de gril, couvercle de gril, couvercle de plaque de cuisson, anneau de support en fonte pour le wok, planche à découper adaptable à la plaque de cuisson encastrée. Une plaque chauffante amovible et d'autres accessoires sont en vente chez votre détaillantThermador.
4. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs les plus bas sont bien posés sur leurs bases. Allumez chaque brûleur pour vérifier la couleur de la flamme. Reportez-vous à la page 35 pour plus de détails.

Description	36 po avec plaque de cuisson	36 po 6 brûleur	48 po plaque de cuisson	30 po 6 brûleur
Cap. brûleur étoile	4	6	6	4
Grille brûleur	2	3	3	2
Grille centrale				1
Boutons contrôle	5	6	7	4
Plaque chauffante à revêtement en aluminium	1		1	
Carte enregistrement	1	1	1	1
Dosseret	*	*	*	*
Instructions d'installation	1	1	1	1
Guide d'utilisation et d'entretien	1	1	1	1

• La plaque de protection ou la garniture pour îlot doit être commandée séparément. Elles ne sont pas comprises dans l'envoi de la table de cuisson.

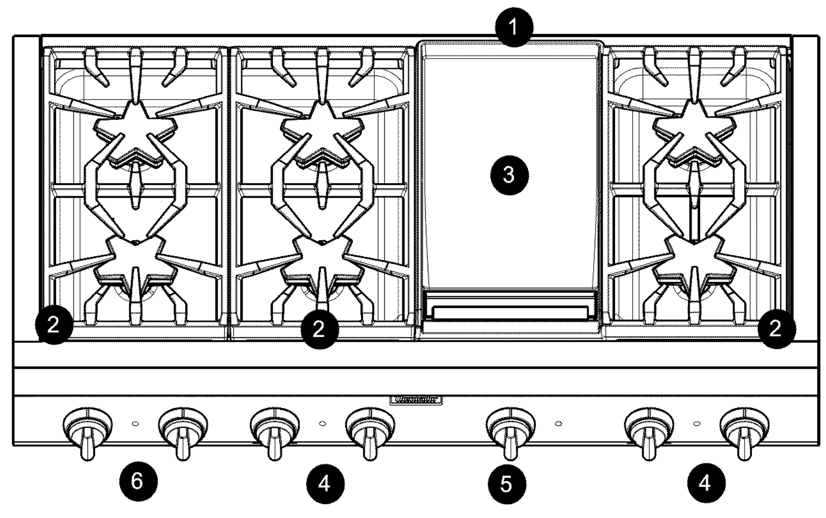
AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

Nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire. Vérifiez l'ajustement de la plaque de cuisson pour voir si elle est légèrement basculée vers l'avant. Consultez le MANUEL D'INSTALLATION. La plaque de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

Identification du modèle et des pièces – modèle de 121 cm (48")

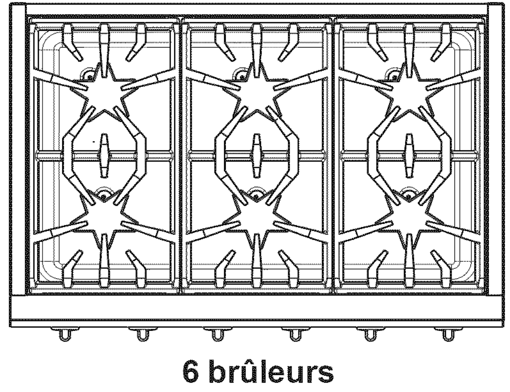
Légende

1. Plaque de protection basse de 30,5 cm (12'') ou enjoliveur pour installation en îlot (à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque de cuisson
4. Boutons de commande, brûleurs standard
5. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson
6. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®

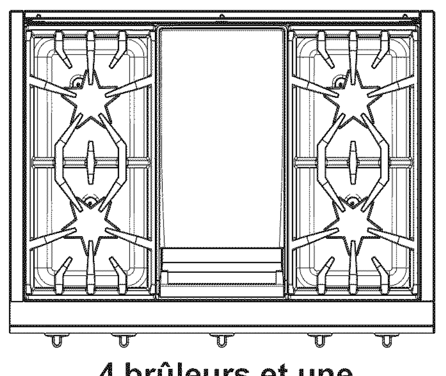


6 brûleurs et une plaque de cuisson

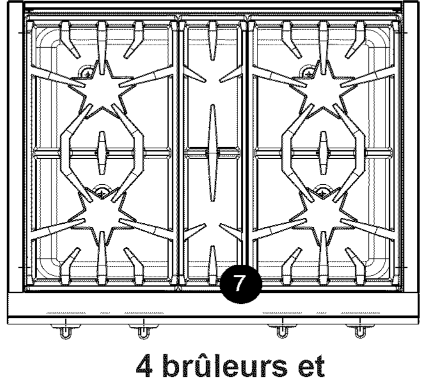
Identification du modèle et des pièces – modèles de 91,5 cm (36")



6 brûleurs



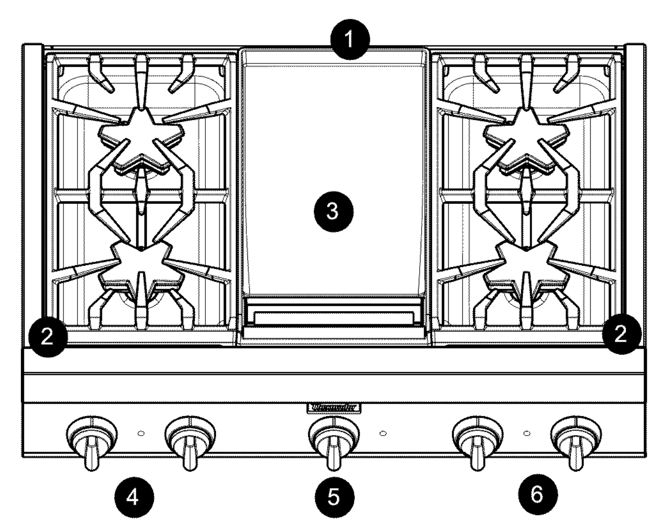
4 brûleurs et une plaque de cuisson



4 brûleurs et grille centrale

Légende

1. Plaque de protection basse de 30,5 cm (12'') ou enjoliveur pour installation en îlot (à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque de cuisson
4. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
5. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson
6. Boutons de commande, brûleurs standard
7. Grille centrale – vue de dessus

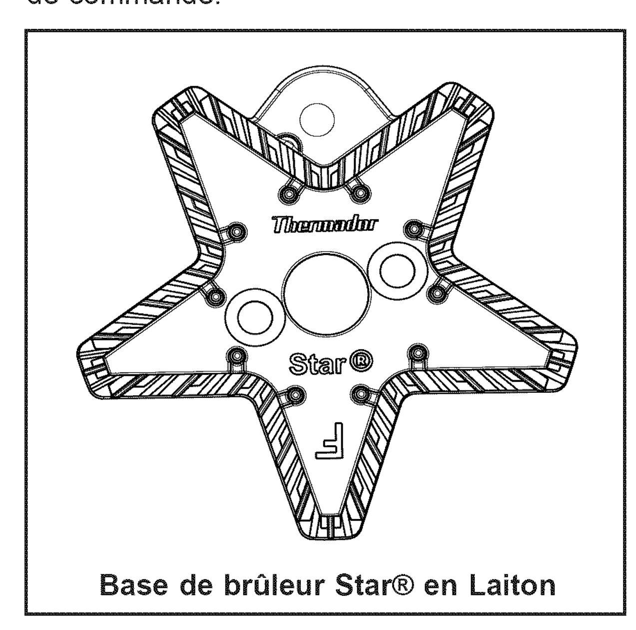


4 brûleurs et une plaque de cuisson

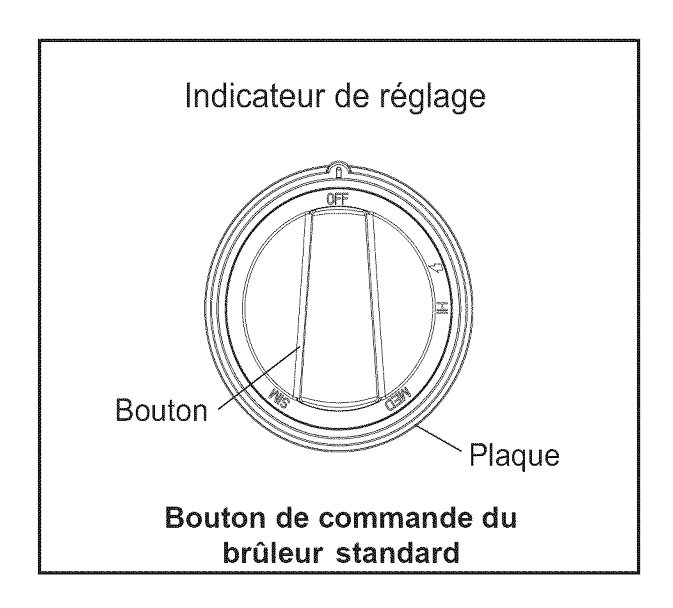
Utilisation de la table de cuisson

BRÛLEURS HERMÉTIQUEMENT ENCASTRÉS

La plaque de cuisson est dotée de 4 ou 6 brûleurs de surface à gaz, chacun coté 18 000 BTU/h avec gaz naturel (15 000 BTU/h avec gaz Propane). Les brûleurs sont montés sur des socles aux formes uniques. Cela facilite le nettoyage des assemblages des brûleurs. Sur tous les modèles, les deux brûleurs de gauche sont dotés de la fonction exclusive ExtraLow ; les autres brûleurs sont standard. Chaque brûleurs correspond un bouton de commande.



Base de brûleur Star® en Laiton

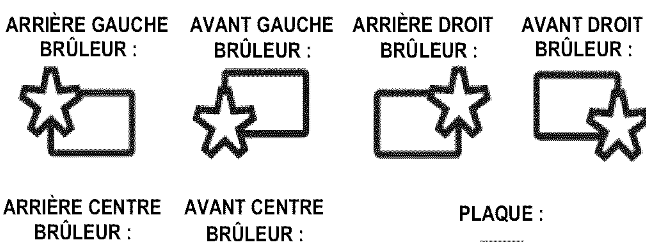


Bouton de commande du brûleur standard

BOUTONS DE COMMANDE

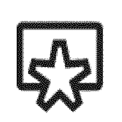
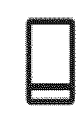
Les boutons de commande des deux brûleurs avant et arrière, sont placés sur le panneau de commande de la partie frontale de la cuisinière.

Selon le modèle que vous possédez, le symbole au-dessus de chaque bouton de commande identifie soit la position du brûleur sur la table de cuisson ou la commande de la plaque chauffante.



ARRIÈRE CENTRE BRÛLEUR : AVANT CENTRE BRÛLEUR : PLAQUE :



FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'au réglage
- L'allumeur sélectionné produit un déclic et une étincelle.
- Une fois la flamme allumée, l'allumeur cesse d'émettre des déclics.
- Tournez le bouton sur une position comprise entre les repères **HI** et **SIM**.
- Le voyant bleu du brûleur, situé entre les boutons des brûleurs, s'allumera lorsque des brûleurs adjacents sont allumés. Le voyant restera allumé jusqu'à ce que ces brûleurs soient éteints.

Puissance de sortie BTU des brûleurs standard

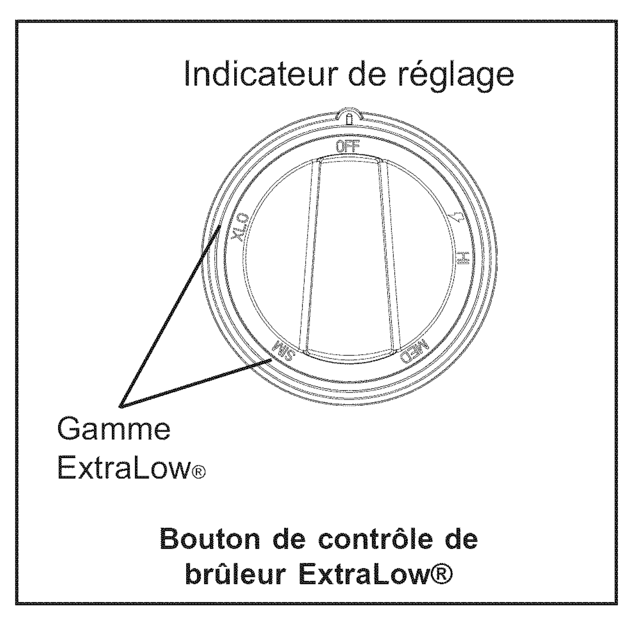
- **HI** est équivalent à 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec gaz propane).
- **SIM** est équivalent à 2 100 BTU/h.

Puissance de sortie BTU des brûleurs ExtraLow®

- **HI** est équivalent à 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec gaz propane).
- **SIM** est équivalent à 3 000 BTU/h.
- **XLO** est équivalent à 370 BTU/h.

Brûleurs ExtraLow®

Les contrôles pour les deux brûleurs de gauche, avant et arrière, ont les mêmes réglages que les réglages standards **SIM**.



Bouton de contrôle de brûleur ExtraLow®

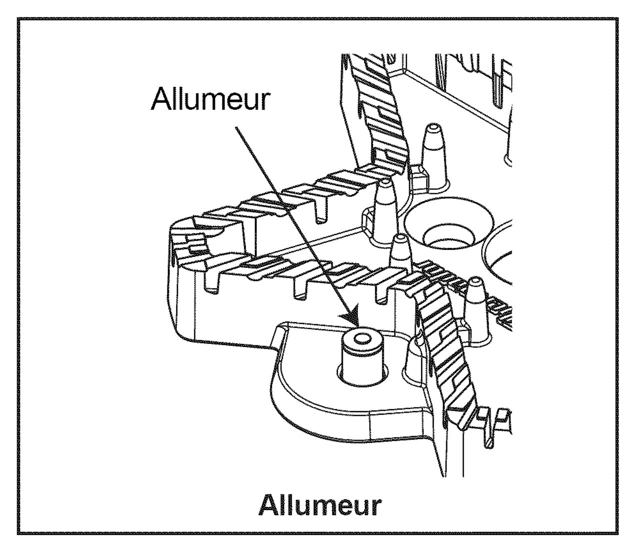
Le dessin montre la gamme supplémentaire de réglage du bouton entre les repères **SIM** et **XLO**. Lorsque le bouton est placé sur cette gamme, la flamme s'allume et s'éteint. La modification des durées pendant lesquelles la flamme reste allumée/éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Le réglage très bas est utile pour faire mijoter, pocher, fondre du chocolat et du beurre, maintenir la température des plats préparés sans qu'ils roussissent ou brûlent, etc.

Fonctionnement du brûleur ExtraLow

- **XLO**, le réglage le plus bas, fonctionne par cycles d'une minute avec alternance de flamme allumée pendant environ 8 secondes suivies d'environ 52 secondes de flamme éteinte.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous du repère **SIM**, la flamme reste allumée pendant environ 52 secondes et s'éteint pendant environ 8 secondes.
- Pour adapter le degré de chaleur aux aliments et à leur quantité, il est possible de régler le bouton sur n'importe quelle position dans l'intervalle entre **SIM** et **XLO** indiquée sur le bouton.

Techniques ExtraLow

- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le type de récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation ou non d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur l'homogénéité de la température de cuisson.
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien, couvrez le récipient, puis baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de **SIM**.
- Vérifiez régulièrement s'il est nécessaire de modifier le réglage.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné, vos aliments mijoteront principalement au centre de celuici. Pour homogénéiser la température de l'ensemble, remuez pour ramener les aliments se trouvant sur les bords vers le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de le brasser de temps à autre, surtout s'il doit mijoter pendant plusieurs heures, comme dans le cas de haricots ou d'une sauce à spaghetti maison.
- Quand vous baissez le réglage de la flamme, faites-le par petites étapes.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de ramener le bouton sur un réglage plus fort.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface après avoir remué les aliments.
- Il peut y avoir des bulles quand la flamme est allumée, qui disparaissent quand elle est éteinte. Même quand elle est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.



Allumeur

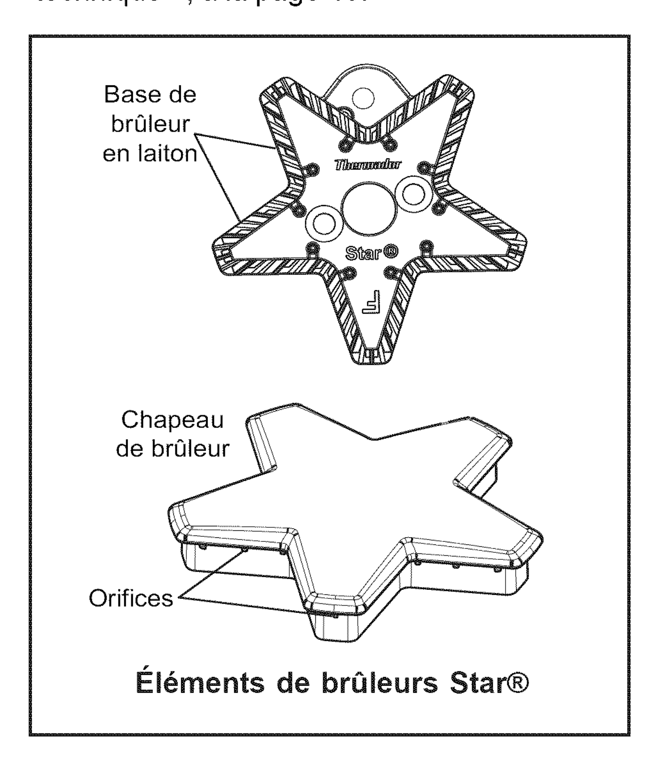
Chaque brûleur comporte son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton du brûleur est à la position allumé. Les brûleurs doivent s'allumer en l'espace de 4 secondes ou moins. Si un brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau du brûleur repose correctement sur la base du brûleur.



MISE EN GARDE

Ne touchez pas les brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.

Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le chapitre « Avant d'appeler le service technique », à la page 46.



Éléments de brûleurs Star®

Pose des capuchons de brûleur

Ils doivent être bien placés pour que la table de cuisson puisse fonctionner correctement. S'ils sont mal placés, le ou les problèmes suivants peuvent survenir :

- Les flammes sont trop hautes.
- Les flammes se détachent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- Les flammes s'allument de manière irrégulière.
- Une odeur de gaz se dégage des brûleurs.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter les poussées de flamme et la génération de sous-produits nocifs, ne pas utiliser la table de cuisson sans avoir correctement installé les capuchons et les grilles de brûleur.

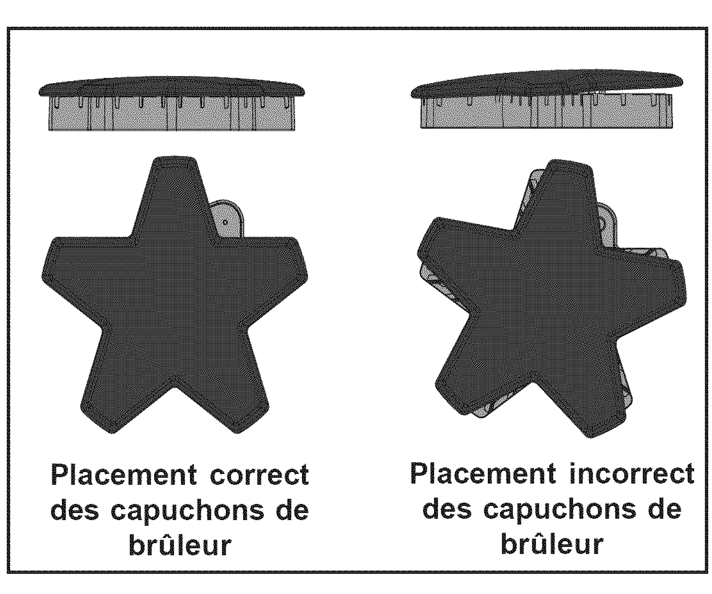


AVERTISSEMENT :

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les grilles ni les capuchons de brûleur chauds.
Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

Vérification du placement des capuchons de brûleur

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'espace entre le capuchon du brûleur et la base du brûleur. Voir la figure “Pose des capuchons de brûleur” pour connaître la bonne et la mauvaise façon d'installer le capuchons d'un brûleur.
- Vous pouvez essayer de déplacer légèrement le capuchon de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier s'il est bien placé. S'il est bien placé, le capuchon émettra un léger bruit d'un côté et de l'autre au fur et à mesure que les pattes butent contre le rebord des fentes.



Placement correct des capuchons de brûleur | Placement incorrect des capuchons de brûleur

Rallumage automatique lors d'une panne de courant

Si un ou plusieurs brûleurs ou le gril s'éteignent, l'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour rallumer la flamme. Ne touchez pas aux brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.

Important:

- Pour assurer une bonne combustion, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles des brûleurs.
- L'allumage et la combustion du gaz produisent un petit bruit qui est tout à fait normal.
- Sur les cuisinières alimentées au gaz propane, il est possible d'entendre une légère déflagration au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint. Assurez-vous de les mettre hors circuit.

Panne de courant

- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Chacun d'eux doit être allumé individuellement. Si la panne de courant se produit pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position **OFF**.
- Les brûleurs standards peuvent être allumésen tenant une allumette près des ports et en

  tournant le bouton de contrôle à la position . Attendez que la flamme soit allumée tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.
- Les brûleurs ExtraLow ne peuvent être utilisés pendant une panne de courant. Assurez-vous de les mettre hors circuit.
- Le brûleur ExtraLow est en marche au moment de la panne de courant, il ne pourra pas être rallumé tant que le bouton n'aura pas d'abord été replacé à la position **OFF**.
- La plaque et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant.
- Si vous détectez une odeur de gaz, consultez les consignes de sécurité figurant à l'intérieur de la couverture.



AVERTISSEMENT

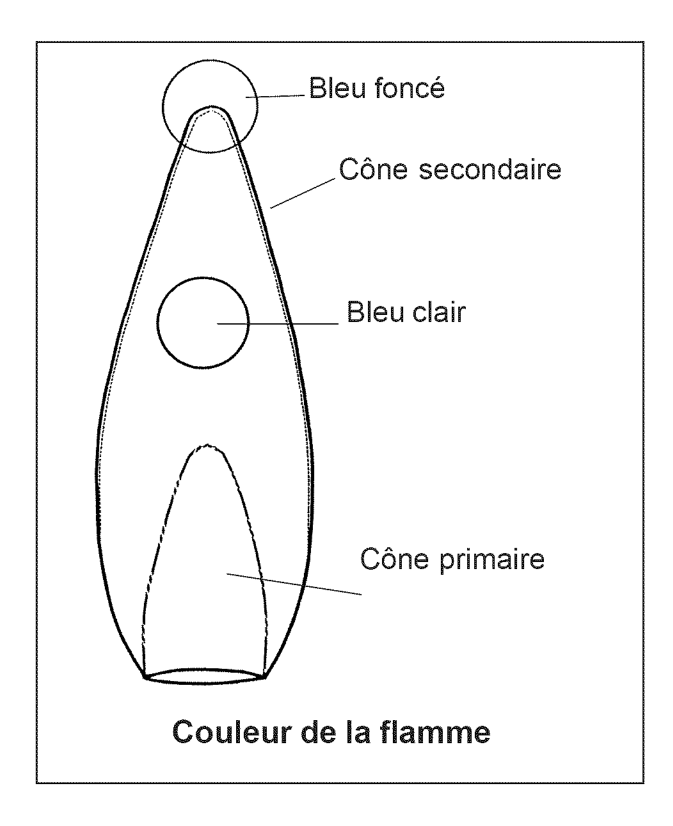
En cas de panne de courant, ramenez tous les boutons à la position **OFF**. Seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement.

Hauteur de la flamme

- La hauteur correcte de la flamme dépend : (1) de la taille et du matériau du récipient utilisé; (2) des aliments à cuire; et (3) de la quantité de liquide se trouvant dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser du fond du récipient.
- Utilisez une flamme basse ou moyenne pour les récipients dont le matériau conduit lentement la chaleur, comme l'acier revêtu de porcelaine ou la vitrocéramique.

DESCRIPTION DE LA FLAMME

- La flamme des brûleurs doit être bleue, sans jaune aux extrémités. On y observe parfois des teintes orangées : cela indique que des impuretés dans le gaz sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.



Couleur de la flamme

- Avec le gaz propane, il est normal qu'il y ait un peu de jaune dans le cône primaire.
- La flamme doit brûler tout autour du chapeau du brûleur. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le chapeau est bien posé et que les orifices ne sont pas bouchés.
- La flamme doit être stable, ne pas voltiger ni faire de bruit excessif.



AVERTISSEMENT :

La combustion de gaz de cuisine peut générer de faibles quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs devraient toujours être ajustés par une agence ou un installateur certifié afin de veiller à ce que la combustion soit adéquate. Assurez une aération adéquate en ouvrant une fenêtre ou utilisez un ventilateur ou une hotte lorsque vous cuisinez au gaz. Faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions fournies dans le présent manuel.

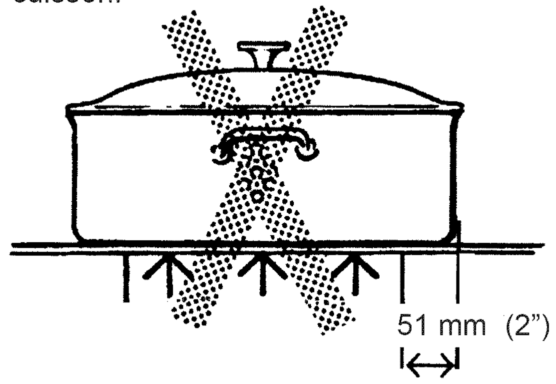
Récipients recommandés



AVERTISSEMENT :

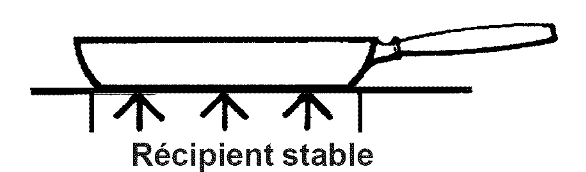
Pour éviter les risques de blessure, de dommage à l'appareil ou à la batterie de cuisine, veuillez observer les points suivants :

- Les grands moules, tôle à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur la plaque de cuisson.
- Les grosses marmites doivent être décalées lorsqu'elles sont utilisées sur la surface de cuisson.



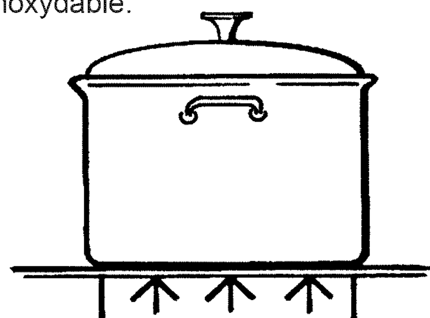
Diamètre de base

- Choisissez une base d'un diamètre correspondant au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être le même que celui de la base du récipient ou légèrement plus petit. Des récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de cuisson. Une base de 14 cm (5-1/2") de diamètre est habituellement la plus petite taille conseillée.



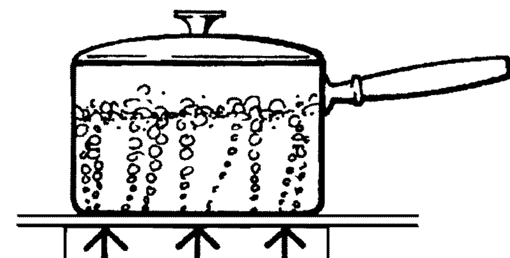
Récipient stable

- L'assise du récipient est un facteur important pour la stabilité et l'homogénéité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient car elle le fera verser. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être branlant.
- Les aliments enveloppés dans du papier d'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille des brûleurs. La feuille d'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- Ne laissez ni plastique, ni papier ni chiffon en contact avec les grilles des brûleurs quand elles sont chaudes : ces matières pourraient fondre ou prendre feu.
- Ne faites pas chauffer un récipient vide. Il pourrait s'endommager et endommager la table de cuisson.
- Des récipients de qualité professionnelle à poignées métalliques sont recommandés car les poignées en plastique risquent de fondre ou de se déformer si la flamme lèche les parois du récipient. Les récipients de qualité professionnelle sont vendus dans les magasins de fournitures pour l'hôtellerie et les boutiques gastronomiques. Tous les récipients utilisés devraient posséder les caractéristiques suivantes : bonne conductivité de la chaleur, bonne assise, diamètre de la base correctement dimensionné, base lourde et plate et couvercle bien adapté.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base du récipient.
- L'aluminium et le cuivre sont des matériaux qui conduisent la chaleur rapidement et de façon homogène. Ces métaux se trouvent parfois sur le fond des récipients ou peuvent être insérés dans l'acier inoxydable.



Récipient à base plate

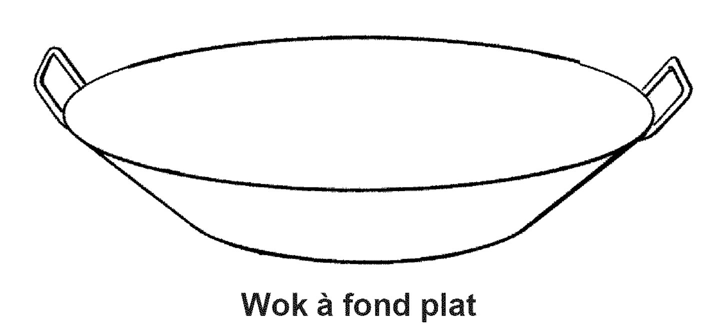
- Une base lourde et plate ne se déformera pas en chauffant. Les fonds de récipients faussés, bosselés, striés ou trop légers ne chaufferont pas de manière homogène. Faites chauffer et refroidir progressivement les récipients afin d'éviter les brusques changements de température qui tendent à les déformer. N'ajoutez pas d'eau froide dans un récipient chaud.



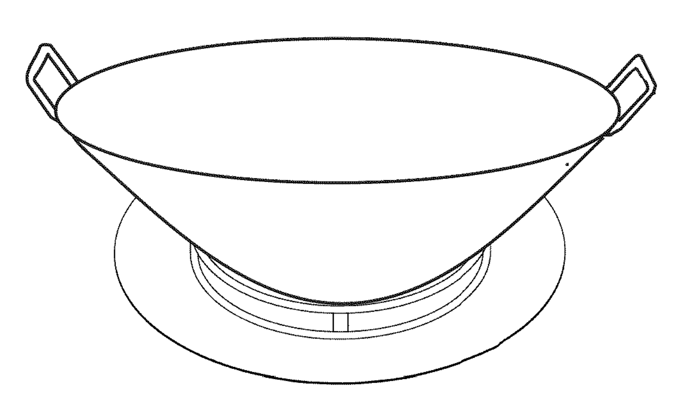
Récipient avec couvercle

- Un couvercle bien ajusté réduira le temps de cuisson et permettra d'utiliser des réglages de chaleur plus bas.

Récipients pour spécialités



Wok à fond plat



Wok à fond rond dans son anneau de support

- **Woks** – Les woks à fond plat ou rond avec un accessoire de support en forme d'anneau peuvent être utilisés sur les modèles de cuisinière sans brûleur pour wok incorporé. L'anneau de support doit être utilisé avec les woks à fond rond. L'anneau de support de wok en fonte émaillée est vendu séparément.
- **Cocottes et marmites** - Choisissez une base excédant le diamètre du foyer de 51 mm (2") de plus.

Cocotte de dimension standard

19,95 à 20,9 litres (21 à 22 pintes) avec une base de 279 à 305 mm (11 à 12") et une hauteur de 229 à 279 mm (9 à 11").

Cocotte-minute de dimension standard

7,6 à 20,9 litres (8 à 22 pintes) avec une base de 203 à 279 mm (8 à 11") et une hauteur de 165 à 305 mm (6.5 à 12").

CONSEILS D'UTILISATION :

- Il est préférable d'utiliser un récipient à fond plat plutôt qu'à fond concave, convexe ou ondulé.
- Si vous utilisez deux cocottes en même temps, placez-les sur des brûleurs décalés. Ne bloquez pas la circulation d'air autour des brûleurs. La flamme a besoin d'une quantité d'air suffisante pour bien brûler.
- Mettez un couvercle sur la cocotte pour porter son contenu à ébullition.
- Quand le contenu boue avec le bouton sur HI, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou conserver la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Prenez garde aux brûlures.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Suggestions d'utilisation des recommandations

Utilisez les indications du tableau des pages 38 et 39. Les réglages à utiliser dépendent des récipients choisis et de la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le « Réglage final » a été divisé par brûleurs standard et par brûleurs ExtraLow. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow peut être un réglage pour la cuisson ou pour maintenir la température.

Augmentez ou diminuez la flamme progressivement. Laissez le temps aux récipients et aux aliments de s'adapter au nouveau réglage.

Conseils de cuisson avec brûleur de surface

Aliment	Début réglage	Fin réglage brûleurs standards	Fin réglage brûleurs ExtraLow® (XLO)
BREUVAGES Cacao	**MED** – chauffer lait	**SIM** – terminer la cuisson	**XLO** – garder chaud couvrir*
Pains Pain doré, crêpes, Sandwichs grillés	**MED** – préchauffer poêle	**MED LO** à **MED** – cuire	Identique aux brûleurs standards
BEURRE Fondre	**SIM** – pour commencer à faire fondre		Allouer 5 à 10 minutes pour fondre
CÉRÉALES Commerciales, gruau, avoine	**HI** – couvrir, amener l'eau à ébullition, ajouter céréales	**SIM** à **MED** – terminer cuisson selon directives de l'emballage	Identique aux brûleurs standards **XLO** – pour mettre en attente, couvrir*
CHOCOLAT Fondre	**XLO** – remuer pour faire fondre plus rapidement		**XLO**– allouer 10 à 15 minutes pour fondre **XLO** – pour garder*
DESSERTS Bonbon	**MED LO** à **MED** – suivre la recette	**SIM** à **MED**	Identique aux brûleurs standards
Poudding et garniture à tarte, mélange	**SIM** à **MED SIM** – cuire selon les directives de l'emballage	**SIM**	Identique aux brûleurs standards
Poudding	**SIM** à **MED SIM** – Amener le lait à ébullition	**SIM**	Identique aux brûleurs standards
OEUFS Dans la coquille	**MED HI** – couvrir les oeufs avec l'eau, couvrir, porter l'eau à ébullition		**XLO** – cuire 3 à 4 minutes pour mous; 15 à 20 minutes our oeufs cuits durs
Fris, brouillés	**MED** – fondre le beurre, ajouters oeufs	**SIM** – finir la cuisson	Identique aux brûleurs standards **XLO** – pour garder une courte période*
Pochés	**HI** – porter à ébullition, ajouter les oeufs	**SIM** à **MED** – finir la cuisson	Identique aux brûleurs standards
VIANDE POISSON VOLAILLE Bacon, saucisse, galettes	**MED HI** – jusqu'à ce que cela grésille	**SIM** à **MED** – finir la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Braiser : steak suisse, viande à braiser, à ragoût	**MED HI** – fondre gras, puis brunir à **MED HI** ajouter liquide, couvrir		**XLO** – Cuire jusqu'à tendreté
Friture rapide: steak minute	**MED HI** – préchauffer piêle	**MED HI** – frire rapidement	Identique aux brûleurs standards
Friture : poulet	**MED HI** – chauffer huile brunir à **MED**	**SIM** – couvrir, finir la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Grande friture: crevettes	**HI** – chauffer l'huile	**MED** à **MED HI** – pour garder temp rature	Identique aux brûleurs standards
Poêle à frire: côtelettes, agneau, steaks minces, galettes, saucisses	**MED HI** – préchauffer poêle	**MED** – brunir la viande	Identique aux brûleurs standards **XLO** – pour mettre en attente
Pocher: poulet entier, ou morceaus, poisson	**MED HI** – couvrir, amener liquide à ébullition		**XLO** – finir cuisson

Conseils de cuisson avec brûleur de surface

Aliment	Début réglage	Fin réglage brûleurs standards	Fin réglage brûleurs ExtraLow®
Mijoter: ragoût poulet, Corned-beef, langue, etc.	**HI** – couvrir, amener liquide à ébullition		**XLO** – mijoter lentement **XLO** – pour mettre en attente, couvrir*
PÂTES Macaroni, nouilles, Spaghetti	**HI** – amener l'eau à ébullition, ajouter pâtes	**MED** à **MED HI** – pour maintenir ébullition	Identique aux brûleurs standards
MAÏS À ÉCLATER (utiliser, poêle robuste à fond plat)	**HI** – couvrir, chauffer jusqu'à début éclatement	**MED HI** à **HI** – finir éclatement	Identique aux brûleurs standards
AUTOCUISEUR Viande	**MED HI** à **HI** – pour accumuler pression	**MED LO** à **MED** – maintenir pression	Identique aux brûleurs standards
Légumes	**HI** – pour accumuler pression	**MED LO** à **MED** – maintenir pression	Identique aux brûleurs standards
RIZ	**HI** – couvrir, porter l'eau et le riz à ébullition	**SIM** – pour maintenir un gril faible. Couvrir et faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit absorbée	Identique aux brûleurs standards **XLO** – pour mettre en attente, couvrir*
SAUCES À base de tomates	**MED HI** – cuire viande/légumes, suivre recette	**SIM** – pour cuire doucement	**XLO** – mijoter pour épaissir, non couvert
Blanche, crème, Béarnaise	**MED** – fondre gras, suivre recette	**SIM** – finir cuisson	**XLO** – pour mettre en attente, couvrir*
Hollandaise	**XLO**		**XLO** – pour mettre en attente, réglage le plus bas pour une courte période, remuer fréquemment
SOUPES, BOUILLON	**HI** – coouvrir, amener liquide à ébullition	**SIM** – pour cuire doucement	Mijoter **XLO** – pour mettre en attente, couvrir*
LÉGUMES Frais	**HI** – couvrir, amener eau et légumes à ébullition	**SIM** à **MED** – cuire 10 minutes, jusqu'à tendreté	Identique aux brûleurs standards **XLO** – pour mettre en attente, couvrir*
Surgelés	**HI** – couvrir, amener eau et légumes à ébullition	**SIM** à **MED** – cuire selon les directives d'emballage	Identique aux brûleurs standards
Friture	**HI** – chauffer huile	**MED** à **MED HI** – maintenir température de friture	Identique aux brûleurs standards
Dans sac	**HI** – porter l'eau et le sachet à ébullition	**SIM** à **MED** – cuire selon les directives d'emballage	Identique aux brûleurs standards
Sauté	**MED HI** – chauffer huile ou fondre beurre, ajouter légumes	**SIM** à **MED** – cuire à cuisson désirée	Identique aux brûleurs standards
Frire	**HI** – chauffer huile, ajouter légumes	**MED** à **MED HI** – finir cuisson	Identique aux brûleurs standards

* Il est recommandé de brasser occasionnellement ces aliments.

Concernant la plaque

DESCRIPTION

(Disponible avec certains modèles)

La plaque encastrée est faite d'aluminium de qualité professionnelle avec un revêtement antiadhésif et une surface à chaleur uniforme facile à nettoyer. Une planche à découper en érable, un couvercle en acier inoxydable et une plaque de gril avec revêtement en aluminium sont disponibles et doivent être achetés séparément. La planche à découper en érable et le couvercle en acier inoxydable sont conçus pour couvrir la surface de la plaque lorsqu'elle n'est pas utilisée. La plaque de gril avec revêtement en aluminium est conçue pour remplacer la plaque chauffante. Consultez les instructions de la plaque de gril pour de plus amples détails.

La planche à découper et le couvercle doivent être enlevés avant d'utiliser la plaque.

- L'élément de la grille électrique est coté à 120 VAC, 1 600 watts.

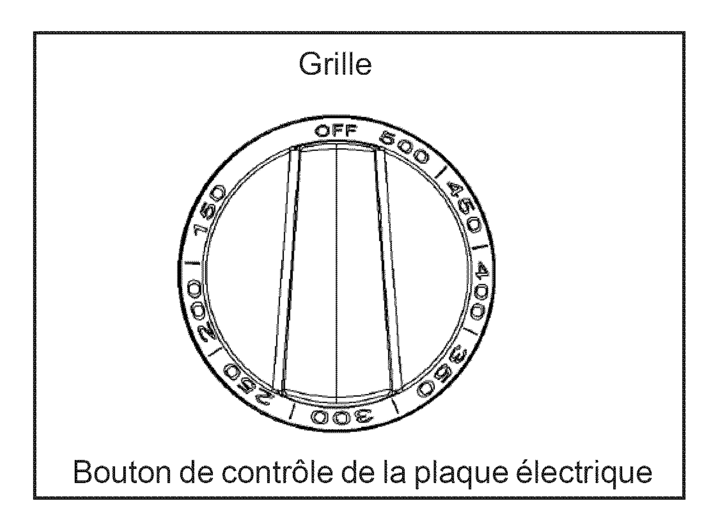
⚠ ATTENTION:

L'élément de la plaque est chaud après usage. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.

Bouton de Contrôle

- La plaque est contrôlée électroniquement avec températures marquées sur le bouton 150 °F à 500 °F.
- Il n'y a pas de réglages fixes sur le bouton.
- Pesez et tournez dans le sens horaire pour le réglage.

Grille



Bouton de contrôle de la plaque électrique

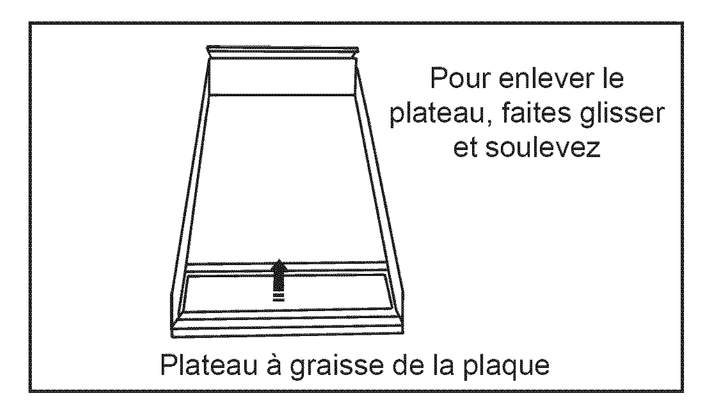
Préparation de la plaque

La plaque doit être légèrement inclinée vers l'avant pour un rendement optimal. Voir le guide d'installation pour vérifier et régler l'inclinaison appropriée. Pendant l'installation, l'installateur est responsable de mettre l'appareil de niveau. La plaque doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire. La plaque peut être utilisée sans beurre, margarine ou huile. Toutefois, une petite quantité peut être utilisée pour donner de la saveur aux aliments.

Vous pouvez utiliser tous les types d'ustensiles sur la plaque de cuisson. Prenez garde à ne pas endommager la surface avec les ustensiles.

Plateau à graisse de la plaque

- Poussez le plateau sous le bord avant du rebord de la plaque pour recueillir la graisse et les résidus.
- Nettoyez le plateau à chaque usage. Pour enlever le plateau, faites attention au moment de l'incliner pour que le contenu ne se déverse pas (voir illustration).
- Une fois refroidie, versez la graisse dans un contenant résistant pour vous en débarrasser.



Plateau à graisse de la plaque

Cuisson sur la grille

1. Assurez-vous que le plateau à graisse est sous la plaque.
2. Tournez le bouton à la température de cuisson pour préchauffer.
3. Préchauffez de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
4. Ajoutez du beurre, de la margarine ou de l'huile si désiré.

AVIS :

Le rendement de la plaque chauffante ou du gril peut varier si la circulation d'air près de l'appareil est trop élevée. La circulation d'air excessive pourrait provenir d'un ventilateur de plafond ou d'un registre de climatisation soufflant sur la surface de cuisson. Cela pourrait prolonger le temps d'échauffement ou faire en sorte que la température de la plaque chauffante ou du gril ne corresponde pas à ce que le réglage des boutons de commande indique.

Remarques :

Une hotte de ventilation dûment installée n'est pas considérée comme une source de circulation d'air excessive.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON SUR LA PLAQUE CHAUFFANTE

ALIMENTS	RÉGLAGE
OEufs	325°F á 350°F (160°C á 180°C)
Bacon; saucisses déjeuner	375°F á 400°F (190°C á 200°C)
Sandwiches toastés	350°F á 375°F (180°C á 190°C)
Poitrines de poulet désossées	375°F á 400°F (190°C á 200°C)
Côtelettes de porc de 1,27 cm (1/2")	375°F á 400°F (190°C á 200°C)
Steak, 1po d'épaisseur	400°F á 425°F (200°C á 220°C)
Boulettes de boeuf haché (6 onces)	375°F á 400°F (190°C á 200°C)
Hot Dogs	350°F á 375°F (180°C á 190°C)
Tranches de jambon de 1,27 cm(1/2")	350°F á 375°F (180°C á 190°C)
Crêpes; pain doré	375°F á 400°F (190°C á 200°C)
Patates; patates rissolées	375°F á 400°F (190°C á 200°C)

Entretien et nettoyage



MISE EN GARDE

Évitez de nettoyer la table de cuisson quand elle est encore chaude. Ne nettoyez aucune des pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.

À PROPOS DE CES CONSEILS

- Commencez toujours par utiliser le produit d'entretien le plus doux en fonction selon le type de saleté et de ce qui a été sali. Pour ne pas rayer les finitions en acier inoxydable, appliquez toujours les produits d'entretien dans le sens des lignes de polissage. Rincez et séchez immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- Utilisez des chiffons, éponges, serviettes en papier, tampons à récupérer, etc. doux et propres, pour nettoyer et récurer.
- Les marques de produits utilisées ici sont destinées à indiquer un type de produit d'entretien et ne constituent pas une obligation. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle ne convient pas.
- Les marques mentionnées sont des exemples de types de produits d'entretien, tels que produits non abrasifs, abrasifs doux, poudre, crème, etc. Les produits doivent être utilisés conformément aux instructions de leur fabricant.

CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Base de brûleur en cuivre et capuchon en fonte Base de brûleur Capuchon de brûleur	• Eau chaude savonneuse; rincer et sécher soigneusement. • Produits abrasifs doux : Bon Ami®, produit d'entretien pour acier inoxydable et aluminium Cameo®, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®:. • Produits d'entretien liquides : Kleen King®: • Brosse à dents à poils nylon durs pour nettoyer les orifices. • Après le nettoyage, remettre le capuchon de brûleur sur la base du brûleur correctement. S'assurer à bien remettre le capuchondu brûleur sur sa base.	• Ne rayez pas et n'entaillez pas les entrées de la base des brûleurs en laiton.
Boutons de commande / Métal **Cadrans/**Chrome	• Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher immédiatement	• Ne pas tremper les boutons dans l'eau • Ne pas forcer un bouton sur un axe qui n'est pas le sien.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Finition externe/Plaque de protection : Acier inoxydable	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic® pour protéger le revêtement contre les piqûres et les taches ; améliore l'aspect. • Taches de calcaire : vinaigre. • Produits d'entretien abrasifs doux : produits pour aluminium et acier inoxydable Siege, produit liquide Kleen King® pour acier inoxydable, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®. Poli pour laiton, tout usage. • Décoloration due à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®, produit à polir pour laiton Wright's®.	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et aux piqûres si la surface est maintenue propre et protégée. • Ne jamais laisser les projections d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable. • Frotter légèrement dans le sens des lignes de polissage. • Le chlore et les composés au chlore présents dans certains produits corrodent l'acier inoxydable. Vérifier la composition du produit sur l'étiquette.
Grilles : Porcelaine émaillée sur fonte	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer. • Lestoil® ou autre produit dégraissant.	• Les grilles sont lourdes ; prendre garde quand en les enlevant. Poser sur une surface protégée. • La formation de cloques, de craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes que peuvent atteindre les doigts des grilles et aux brusques changements de températures. • Les renversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirer immédiatement les salissures. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'émail.
Plateau à graisse de la plaque / Aluminium avec revêtement antiadhésif **Soulever et vers glisser vers l'arrière**	• Nettoyer le(s) bac(s) à graisse après chaque usage. • Peut être lavé au lave-vaisselle. • Laver dans de l'eau chaude avec du détergent ; rincer et sécher. • Résidus récalcitrants : Soft Scrub®	• Vider le bac à graisse après chaque usage. • Retirer le bac une fois lorsque la graisse a refroidi. Assurez-vous que, lorsque vous le retirerez, le plateau ne soit pas trop plein et que le contenu coule.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Plaque chauffante / Aluminium avec revêtement antiadhésif	• Retirer le bac à graisse et en jeter le contenu dans un contenant prévu à cet effet. Laver le bac à l'eau tiède savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. Laver la surface de la plaque de cuisson à l'eau tiède savonneuse et la rincer à l'eau tiède. Essuyer avec un chiffon doux. • Si des résidus d'aliments collent à la plaque, les retirer avec un produit d'entretien abrasif doux comme le Soft Scrub®.	• Ne jamais rincer la plaque chaude à l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait se déformer ou se fissurer. • Ne pas nettoyer la plaque de cuisson dans le four autonettoyant.
Allumeurs/Céramique	• Utiliser un tampon de coton mouillé à l'eau, au Formula 409® ou au Fantastic®.	• Ne pas utiliser d'outils coupants pour gratter l'allumeur. Fragile; si un allumeur est endommagé, il pourrait ne pas allumer le brûleur.
Surface de bac à graisse / Haut d'principal Porcelaine émaillée	• Vous pouvez utiliser des produits comme Soft Scrub®. Appliquez avec une éponge ou un linge humide conformément aux instructions du fabricant. Rincez complètement et séchez avec un linge humide. • Si vous utilisez des produits comme Bar Keeper's Friend®, Bon-ami®, Comet® ou Ajax®, appliquez conformément aux directives du fabricant. Frottez doucement, car ces produits nettoyants peuvent rayer le fini. Rincez complètement et séchez avec un linge doux. Pour les aliments collés, une éponge savonneuse ou une laine d'acier, comme S.O.S.® ou Brillo®, peut être utilisée. Mouillez l'éponge et frottez doucement. Prenez garde, car ces produits peuvent rayer le fini. Rincez complètement et séchez avec un linge sec.	

Entretien à faire par vous-même

PANNE DE COURANT

- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur standard individuellement.
- Si vous voulez utiliser la table de cuisson pendant une panne de courant, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position **OFF**. Approchez une allumette de l'orifice du brûleur standard et tournez le bouton de commande à la position . Attendez que la flamme brûle tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à l'intensité voulue.
- Les deux brûleurs ExtraLow® du côté gauche de la cuisinière ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Assurez-vous de les éteindre si une panne de courant survient, car ils ne se rallumeront pas tant que les boutons de contrôle ne seront pas à position **OFF**, puis rallumé. Consultez la section " Si vous sentez une odeur de gaz ", à l'intérieur de la page couverture. Si la pression de l'arrivée de gaz est faible, communiquez avec votre compagnie de gaz.

Production intermittente ou constante d'étincelles par l'allumeur

- La production intermittente ou constante d'étincelles au niveau des brûleurs de la table de cuisson peut être due à des facteurs qu'il est possible d'éviter. Éliminez ces facteurs comme indiqué dans le tableau.

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	• L'allumeur en céramique est mouillé ou sale.	• Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur.
	• Les orifices du brûleur sont bouchés.	• Nettoyez les orifices de répartition de la flamme à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Plus de quatre déclics de l'allumeur avant que la flamme ne s'allume	• Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.	• Alignez bien le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Production constante d'étincelles	• La mise à la terre de la table de cuisson n'est pas bien faite.	• Consultez les Instructions d'installation. Appelez un électricien qualifié pour qu'il effectue une mise à la terre adéquate pour la cuisinière.
	• L'alimentation électrique est mal polarisée.	• Consultez les Instructions d'installation. Demandez à un électricien qualifié de faire la mise à la terre de la table de cuisson.

Avant d'appeler le service technique

Avant d'appeler le service technique, vérifiez les points suivants afin d'éviter des frais inutiles.

Vérifiez d'abord les points suivants :

- Y a-t-il une panne de courant dans le voisinage ?
- Fusibles grillés ou coupe-circuit déclenché ?
- La table de cuisson est-elle débranchée ?

SI LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS

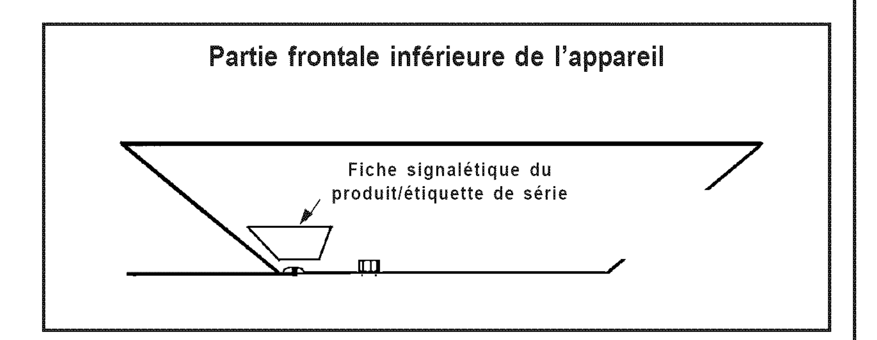
- Les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement alignés et posés dans leurs bases (brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson) ?
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés ?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz ?
- L'allumeur produit-il des étincelles (brûleurs de la table de cuisson) ?

FICHE SIGNALÉTIQUE

Modèles avec table de cuisson :

La fiche signalétique contient le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson. Elle est placée sur le dessous du châssis de la table de cuisson, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique. Cette information est exigée si on a besoin de communiquer avec le service à la clientèle. Avant que l'installation, le modèle et les numéros de série devrait être entré dans les espaces appropriés sur cette page. Après l'installation, accéder à l'information est difficile.

Emplacement de la fiche signalétique du produit – modèle avec table de cuisson



SERVICE À LA CLIENTÈLE :

1 (800) 735-4328

Ou visitez notre site web :

www.thermador.com

Avant l'installation, remplir les informations ci-dessous.

INFORMATIONS POUR LE SERVICE TECHNIQUE

____

Modèle

____

Numéro de série

____

Date d'achat

____

Nom du détaillant

____

Numéro de téléphone du détaillant

____

Nom du centre de service

____

Numéro de téléphone du centre technique

Complétez également la carte d'enregistrement du produit incluse avec ce produit et postez-la à l'adresse indiquée.

Merci!

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE

Couverture et application de la garantie

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances, Thermador, dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux appareils Thermador vendus au client, le premier acheteur utilisateur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation domestique (non commerciale) normale et que dans les faits, a été utilisé seulement à des fins domestiques normales ;
- neuf au détail (non comme modèle en montre, « tel quel » ou modèle retourné) et non pour la revente ou utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada et est, en tout temps, demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties indiquées ci-dessous s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour la couverture de la garantie, cela est la meilleure façon pour Thermador d'aviser le client en cas d'avis concernant la sécurité ou pour rappel de produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. La durée commence à compter de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation/remplacement comme solution exclusive

Pendant cette période de garantie, Thermador ou un de ces centres de service autorisés réparera le produit sans frais au client (sujet à certaines limitations énoncées ci-après) si le produit présente un défaut de matériaux ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparer le produit sont veines, alors Thermador remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être disponibles au client, à la seule discrétion de Thermador, pour des frais additionnels). Tout composant et pièce enlevé devient la propriété de Thermador, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard à ces pièces. La seule responsabilité de Thermador est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par un centre de service autorisé Thermador aux heures d'affaires normales. Pour des questions de sécurité et des soucis de dommages à la propriété, Thermador recommande fortement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni utiliser les services d'un centre de service non autorisé ; Thermador ne sera aucunement tenu responsable pour les réparations effectuées par un centre de service non autorisé. Si le client décide qu'une personne autre qu'un centre de service autorisé effectue la réparation du produit, CETTE GARANTIE DEVIENT AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui possèdent, à la discrétion de Thermador, une meilleure réputation pour le service à la clientèle et une habileté technique (il est à noter qu'ils sont des parties indépendantes et ne sont pas des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador. Nonobstant ce qui suit, Thermador n'aura aucune responsabilité ou ne sera tenu responsable d'un produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 milles d'un centre de service autorisé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, dans un endroit, environnement ou zone dangereux, menaçant ou hasardeux ; dans un tel cas, à la demande du client, Thermador pourrait payer pour la main-d'oeuvre et les pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé environnant, mais le client serait entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le centre de service si ce dernier convient d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'est pas tenu, par loi ou autre, d'offrir au client toute concession, incluant réparations, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite dans la présente exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas directement une faute de Thermador, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit :

- Utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et pour l'usage auquel il est destiné (incluant sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des avions ou bateaux quels qu'ils soient)
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, manipulation, manquement à observer les instructions, manipulation sans précaution, service non autorisé (incluant « réparation » soi-même ou exploration du fonctionnement interne de l'appareil
- Réglage, altération ou modification de toute sorte
- Manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de la province/état, locaux, municipaux ou autres, règlements ou lois, incluant le manquement à installer le produit conformément aux codes et règlement d'incendie et de construction
- Bris et usure ordinaires, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit
- Tout facteur ou force environnemental, élémentaire et/ou externe, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, bris de structure environnante de l'appareil, et actes de Dieu.

En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété environnante, incluant armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites lorsque le produit ne présente aucun problème, correction de problèmes d'installation (le client est responsable de toute structure et réglage du produit, incluant électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation approprié et pour toute modification incluant sans limitation armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusible.

SELON CE QUI EST PERMIS PAR LA LOI, CETTE GARANTIE ÉTABLIT DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN REGARD DU PRODUIT, PAR RÉCLAMATION PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTREMENT. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, SOIT POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE PENDANT LAQUELLE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE SERA TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INTÉRÊTS, INDIRECTS, « PERTE D'AFFAIRES » ET/OU PUNITIFS, PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT SANS LIMITATION, CONGÉ DE TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, DÉPENSES POUR RÉNOVATIONS EN EXCÈS DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS, EXCLUSIVEMENT, PAR THERMADOR OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET LE CLIENT PEUT EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT/ PROVINCE À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, modifier ou amender cette garantie ne sera effective sans une autorisation écrite par un responsable de BSH.

Thermador® | An American Icon™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com